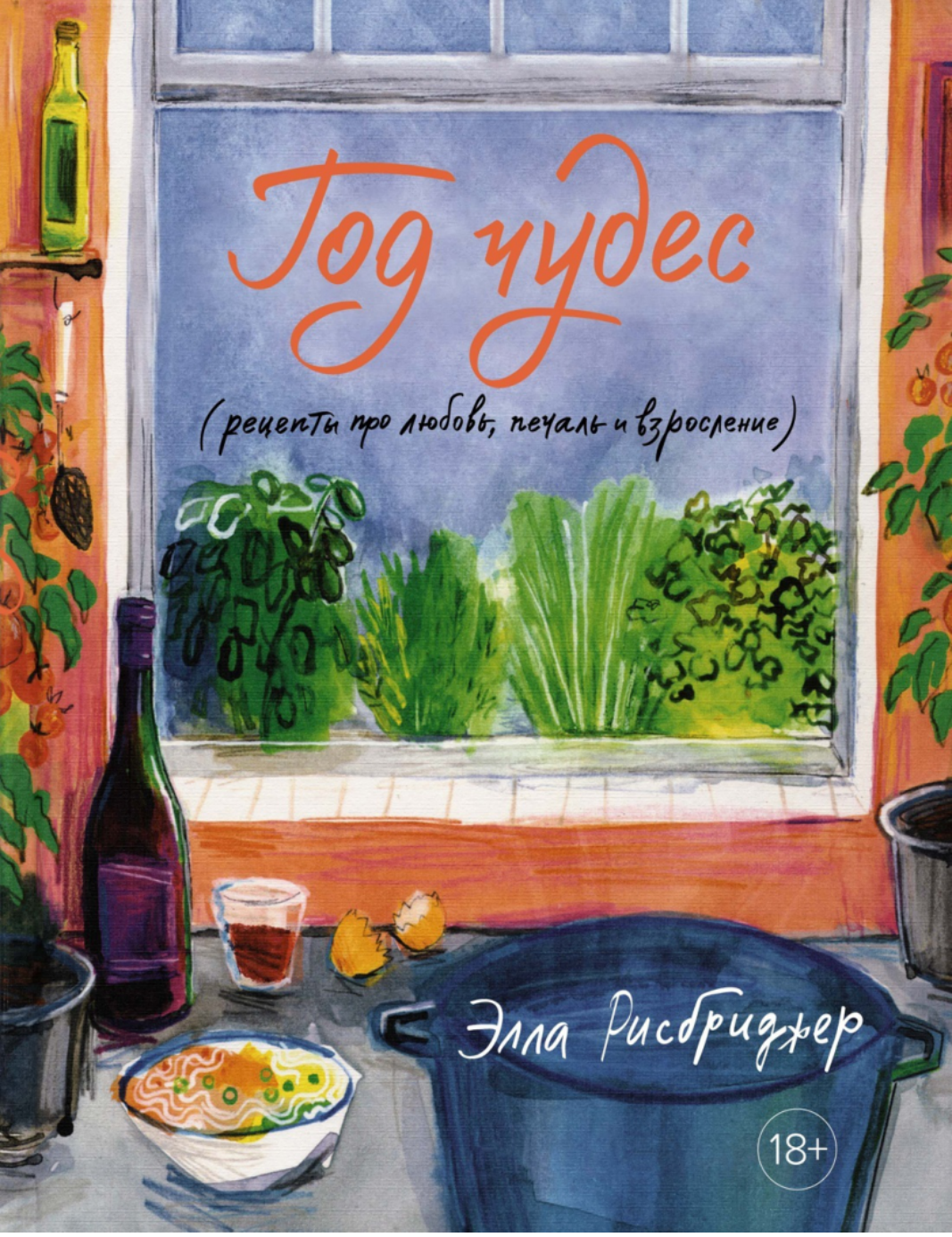

Год чудес
(рецепты про любовь, печаль и взросление)
Элла Рисбриджер
18+

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

«Год чудес» – вторая книга Эллы Рисбриджер, обещанное долгожданное продолжение «Полуночной курицы». Шестьдесят семь рецептов, разбитых по месяцам, рецептов на все случаи жизни и после всех случаев жизни – рецептов для усталых и полных сил, счастливых и не очень. И абсолютно все рецепты способны на главное – дарить уверенность. Уверенность в том, что всё получится. Понимание, что главное – это дом. А создать свой дом можешь только ты сам. Ты сам и то, что ты делаешь на кухне.

Перед тобой книга, которую можно просто читать, чтобы набраться сил и убедиться, что жить – прекрасно. А можно просто листать, потому что рисунки очаровательны и оптимистичны. А можно срочно начать готовить, ведь она полна удивительных рецептов – простых в исполнении, завораживающе красивых по цветовой гамме, а еще – вкусных, сытных и духоподъемных. Все они на основе знакомых и понятных нам продуктов, не требуют сверхусилий и непревзойденного мастерства. Они для твоего дома, твоей кухни, они для тебя.

«Я обожаю всех угощать – обожаю импровизированные угощения. Обожаю, чтобы морозильник был набит, люблю срочно придумывать, как сделать так, чтобы еды на всех хватило. Люблю, чтобы в нашем доме всем было уютно и чтобы мне было уютно во многих домах – и именно с этого надо начинать, когда становится туго». *Элла Рисбриджер*

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

- Элла Рисбриджер
  - ○
  - ○
  - ○ Примечания
  - ○ Зима, до
    - ■
    - ■ Пирог из остатков
  - ○ Январь
    - ■ Доставка
    - ■ Яйца в мешочек
    - ■ Голубиные дни, американские оладьи
    - ■ Плюшки с кардамоном
    - ■ Железный суп
    - ■ Кардамонно-коричная курица с рисом
  - ○ Февраль

- Яйца по-турецки
- Клейкий ирисочный пудинг-брауни с «Гиннессом» на сковороде
- Яйца пашот – это надувательство
- Фисташковый пирог
- Чаат из зелени на сливочном масле
- Валлийские яйца

- Март
  - Лепешки «шторм на море»
  - Перголези, свиная грудинка и пюре из пастернака
  - Кризисный кардамонно-кофейно-банановый кекс
  - Сердца и хумус
  - Фрианды на коричневом масле
- Апрель
  - Парижские баклажаны
  - Кокосовый бумс
  - Возвращение быстрых розовых пикулей с ревенем и редисом
  - Хлеб из сушилки
  - Уличная кошка и тосты с анчоусами и кружевными яйцами
  - Жареный зеленый лук с фетой и лимоном
- Май
  - Льюишемские сырные лепешки
  - Омлет с соленоуксусными чипсами
  - Хрустящая цветная капуста под зеленым капустным соусом: откровение
  - Брауни из трех ингредиентов
- Июнь
  - Абрикосово-миндальный салат, стейки из ягненка
  - Пирог с ревенем и заварным кремом
  - Плов из фрике с панчеттой и пореем
  - Зеленый тарт-импровизация
  - Брауни с арахисовым маслом
- Июль
  - Как лиса, как звезда, как цукини (три варианта кабачков)
  - Саб-мой
  - Жуг
  - Десятиминутные яйца; яйца в соевом маринаде; яйца с мисо и майонезом
  - Дукка

        - Подгоревшие баклажаны с черным чесноком
        - Свекольная раита
    - Август
        - Большой летний сэндвич
        - Фокачча
        - Курица Тео
        - Полуночный куриный рис
        - Цитрусово-меренговые солнечные полоски
    - Сентябрь
        - Курица Макс
        - Деньрожденный торт с мисо и ежевикой
        - Яростная фасоль стир-фрай с соусом XO
        - Рыбная запеканка
        - Куриный суп
    - Октябрь
        - Яблочные бисквитные пончики с крамблом и заварным кремом
        - Четырежды углеводный суп
        - Чесночный суп с картошкой в мундире
        - Фасолево-фенхельная запеканка Дэнни
        - Фо
    - Ноябрь
        - Суп из белой фасоли
        - Капуста
        - Буррида
        - Начинка Зельды
    - Декабрь
        - Цветная капуста с пастой «Мармайт» и сыром
        - Печенье с марципаном, вишней и шоколадной крошкой
        - Поджаренные сэндвичи с джемом
        - Безумная лапша
        - Доставка
    - Весна, следующая
        -
        - Любовь и пельмени
    - Благодарности
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6

○ 7

Элла Рисбриджер
Год чудес (рецепты про любовь, печаль и взросление)

Таш, конечно: пылает энтузиазмом

Ella Risbridger
The Year of Miracles (recipes about love + grief + growing things)

© Ella Risbridger, 2022 This translation is published by arrangement With Bloomsbury Publishing Plc
© Elisa Cunningham, illustrations, 2019
© Черезова Т., перевод на русский язык, 2023
© Издание на русском языке. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2023
КоЛибри®

Что делают живые

Джонни, на кухне раковина забита уже давно: похоже, туда провалилась вилка.

А посудомойка не желает работать, но опасно воняет, и грязной посуды уже скопились горы

в ожидании слесаря, которого я так и не вызвала. Вот та повседневность, о которой мы говорили.

Опять зима: небо ярко, упрямо синеет, и солнце льется сквозь

открытые окна гостиной, потому что радиатор включен на полную мощность и отключить не получается.

Уже много недель хоть в машине вожу пакет с продуктами, хоть роняю на улице: он рвется.

Я думаю: вот что живые делают. И вчера, когда торопилась по этим неровным плиткам кембриджского тротуара, проливая кофе на запястье и в рукав,

я снова об этом подумала и потом еще раз, покупая расческу:

вот оно.

Припарковаться. Захлопнуть дверь на морозе. То, что ты называл той тягой.

От чего ты в итоге ушел. Мы хотим, чтобы весна наступила, а зима прошла. Мы хотим,

чтобы кто-то позвонил – или нет; хотим письма, поцелуя. Хотим все больше и больше, а потом еще больше.

Но бывают мгновенья: на ходу ловлю свое отражение в витрине,

например в окне видеосалона на углу, и меня вдруг охватывает такая глубокая нежность

к моим развевающимся волосам, обветренному лицу и расстегнутому пальто, что я немею:

я живу. Я тебя помню.

Примечания

Это мемуары, иначе говоря, некий вымысел. Это то, что происходило, как оно происходило со мной, а не как с кем-то еще.

Некоторые события сжаты. Большинство имен изменены. Температуры указаны для стандартной электрической конвекционной духовки.

Рецепты обычно рассчитаны на 4 большие порции (для 2 голодных женщин плюс остатки для завтрашнего ленча), но иногда на 1 или 2, где это отмечено. Кексы, хлеб и другая выпечка обычно готовятся в хлебной форме на 450 г, круглой форме диаметром 20 или 22 см или сковороде диаметром 23 см: нарезайте их как хотите. Я также пользуюсь противнем 35 см × 25 см с небольшим бортиком и формой 30 см × 23 см с высокими стенками, как для лазаньи или брауни. Блюда вроде пикулей обычно рассчитаны на банки из-под варенья (на 370 г), вымытые в очень горячей воде и высушенные в духовке, но советую держать их в холодильнике не больше нескольких дней.

Яйца обычно свежие, сливочное масло, как правило, соленое, а молоко по большей части полуобезжиренное.

Но если честно – берите то, что у вас есть, и, скорее всего, все будет нормально.

Скорее всего, в конце концов все будет нормально.

Зима, до

Это – история про скорбь.

Задумано было не так, но что же делать? Она всюду проникает. Она все меняет. Она меняет тебя так же, как, говорят, меняют роды: она заставила меня жить иначе, любить иначе. Она сделала меня лучше, глубже и больше.

Это история про скорбь, и начинается она – конечно же – с трупа.

С куриной тушки: с холодной тарелки в холодном холодильнике глубокой ночью – и с Джо, ее розовые волосы сияют в свете холодильника, а остатки театрального грима размазаны вокруг глаз, и она клюет курицу, словно голодная ворона.

Мы с ней не виделись уже год. Было четыре часа утра, у обеих было разбито сердце, и поэтому мы с ней поехали на танцы.

– Нам стоило бы жить вместе, – сказала Джо внутрь холодильника.

Было четыре утра, и я понимала, что она шутит, вроде как хвалит холодную курицу, но ужасно надеялась, что не шутит. Дело в том, что холодильник – да и вся квартира – уже был выложен на сайте какого-то риелтора, и все вещи были разложены по кучкам с надписями: «ПРОДАТЬ», «В МУСОР» и «ОСТАВИТЬ». Мой любимый человек умер – умер после долгой, отчаянной борьбы, и умер без завещания, и это разломило наш дом пополам.

Это были развалины квартиры, словно землетрясение или еще какой-то катаклизм раскололи ее по центру. Очень многого уже не было: моих кастрюлек, желтого платья, хороших японских ножей. Всех наших картин. Нашей кровати. Все наше уже исчезло, как, конечно же, и все его. У меня остались диван, который был исключительно моим, тысячи три книг, немного посуды и желание жить.

Мне не помешало бы иметь какой-нибудь план.

– Ты могла бы подъедать остатки, – сказала я. Не хотелось задумываться о том, как хорошо было бы иметь какой-нибудь план, и поэтому я сама говорила слишком быстро и беспечно. – Ненавижу остатки. Мне обязательно надо что-то с ними сделать.

– Например, что?

– Например, суп, – ответила я. – Или пирог.

– Ты можешь сделать пирог вот из этого?

Она махнула рукой в сторону косточек и обрезков.

– Могла бы, – подтвердила я, – если бы не поленилась.

Она посмотрела на меня критически, словно оценивая.

– Давай жить вместе и постоянно есть пироги.

– Ты это серьезно? – сказала я.

– По-моему, было бы славно. Славный дом. Славная жизнь. Славный куриный пирог, на котором написано мое имя.

– Твое имя?

– Сойдут инициалы, – уступила она. Она пошла и поставила чайник так, как будто это ее чайник и мы уже живем вместе. – С молоком и без сахара?

Я кивнула.

– Ты готовишь пирог, я приготовлю чай, – сказала она. – Просто. Славная простая жизнь.

Она обвела взглядом разгромленную квартиру, все те места, где раньше был Джим, а потом я посмотрела на нее и на все те места, где была ее собственная жизнь, которая разлезлась по швам. Все это было совсем не просто.

– Славная простая жизнь, – согласилась я. – Проще пареной репы.

– Проще пирога из остатков, – сказала она. И она заварила чай, а потом – вот так запросто, проще простого – мы стали жить вместе.

Когда умирает тот, кого любишь, много думаешь про чудеса. Люди часто говорят тебе про чудеса. Ты надеешься на чудо, и – иногда – его тебе даруют. Потому что действительно рядом с умирающим постоянно происходят мелкие чудеса. Настоящие чудеса.

Внезапная реакция на лечение, неожиданный прилив сил, улучшение – достаточно большое, чтобы собраться домой, в кафе, к морю. Чудеса. День рождения, год, на который ты уже не надеялась.

Минутка, чтобы выпить кофе одной. Два часа сна, три часа сна, невероятно редкие четыре часа сна. Возвращение на автобусе домой до закрытия последних магазинов, так что можно купить рыбный пирог и масло для тостов. Брауни в кафе вдвоем. Пицца на крыльце. Запеченная курица в старой черной утятнице. И просто время, чтобы запечь курицу. И еще чудеса.

Чем ближе к концу, тем мельче становятся чудеса.

Какой-то гениальный работник терапии вспоминает, где именно видели пропавшую деталь от инвалидной коляски: чудо.

В угловом пабе продают картофель фри по-приморски и маленькие горячие паи, начинка полностью запечатана в тесте: чудо, чудо, чудо.

Я всегда умела находить чудеса, но близость к умирающему сделала меня виртуозом. Все, что не было смертью, было жизнью,

а все, что было жизнью, – было чудесным, ярким, словно оброненная монетка среди всех этих трубок и проводов.

А еще я увидела, что чудеса не рождаются: их создают. Врачи, медсестры, физиотерапевты и соцработники. Ученые, лаборанты и техники. Архитекторы, бармены и повара. Водитель автобуса, который подождал, женщина, которая специально задержала автобус. Подруга, которая в последние дни оставила у моей двери курицу, обложенную льдом. «Я знаю, что ты захочешь сама ее приготовить», – говорилось в записке, и я и правда захотела, и это тоже было чудо. Чудом было то, что мне оставили курицу, чудесно было готовить курицу, чудесно было знать, что я могу взять курицу, и розмарин, и горчицу, и сливочное масло – и превратить в нечто безупречное. Но главным чудом было то, что меня понимали. Готовка была чудом, и друзья были чудом. Надежными, верными чудесами.

Теперь я знаю, что ждать чудес бесполезно: их надо создавать. Надо решить, что будешь находить их в том, что у тебя есть, и там, где ты есть.

И потому начинаешь с куриных косточек. Начинаешь с обрезков, начинаешь с того, что у тебя есть.

Пирог из остатков

Ингредиенты в основном произвольные: здесь только основные подсказки для приготовления пирога. Не кладите то, чего не любите, добавляйте то, что любите. Купите тесто. Суньте батат, тыкву или нут. Нет порея – возьмите больше репчатого лука, нет репчатого лука – положите побольше чеснока. Если нет вина, возьмите воду. Если нет сливок, используйте сыр и немного молока, нет сыра – не страшно. Господи, если нет курицы, то и ее не кладите. Не беспокойтесь. Будьте практичными, кладите то, что у вас есть, и все будет хорошо. Обещаю.

На 1 большой пирог (3 трапезы на двоих)

Для теста

500 г обычной муки
200 г холодного сливочного масла
100 г пармезана
1 ст. л. ледяной воды
Молоко или чуть взбитый яичный желток для смазывания

Для начинки

2 ст. л. сливочного масла
2 стебля порея
1 белая луковица
4 зубчика чеснока
250 г мелких шампиньонов
1/2 курицы гриль или большая горсть готовых куроподобных обрезков
1 кубик куриного бульона или готовый бульон
2 ст. л. обычной муки
6 веточек свежего тимьяна или 1 ч. л. сушеного
100 мл белого вина
1 ст. л. мисо
Целый мускатный орех для натирания
Черный перец
1 корочка пармезана
2 ст. л. жирных сливок

Итак, сначала приготовьте тесто. Высыпьте муку в большую миску. Натрите масло и пармезан и втирайте кончиками пальцев в муку до консистенции хлебных крошек. Медленно добавьте холодную воду и скатайте тесто в шар. Старайтесь месить не

слишком энергично, но знаете что? Наверное, все получится. Это же ваше тесто. Заверните в пленку и отправьте в холодильник, а сами займитесь начинкой.

Положите столовую ложку сливочного масла на самую большую сковороду, поставьте на слабый огонь и дайте растаять.

Срежьте с порея верхнюю и нижнюю части, а потом разрежьте по вертикали и промойте под струей холодной воды. Крупно нарежьте на полумесяцы, а потом разделите на полукольца. Высыпьте порей в растопленное масло и перемешайте, чтобы масло распределилось.

Теперь забудьте о порее, пока мелко режете лук. Добавьте его в порей, перемешайте и томите 10 минут. Добавьте натертый чеснок и опять перемешайте. Готовьте 10 минут или пока все не начнет становиться мягким. (Не тревожьтесь: начинка будет стоять на огне просто вечность, а потом еще и в духовку отправится, так что мягким станет все!)

Вымойте грибы и разломайте руками на кусочки. Резать шампиньоны глупо: неровные кусочки вкуснее. Бросьте их тоже на сковородку. Размешайте.

Нарежьте курицу и отставьте.

Если используете бульонный кубик, а не готовый бульон, надо накрошить его в сковороду, словно это приправа. Отлично. Давайте дальше. Размешайте. Посыпьте мукой и снова размешайте. Добавьте листья тимьяна (свежего или сушеного). Размешайте.

Лопаточкой расчистите место в центре сковороды. Отодвигайте овощи к краям. На этом свободном пространстве (внимание!) растопите оставшееся сливочное масло и добавьте бульон, если вы используете его. Дайте бульону и маслу растопиться, не перемешивая.

Когда они растопятся, медленно добавьте вино и очень-очень медленно размешайте. Добавьте мисо и оставьте все слабо кипеть и упариваться. Это – жульнический способ приготовления соуса (точнее, velouté). Натрите примерно половину мускатного ореха и перемелите побольше перца. Я серьезно: не жалейте мускатного ореха и перца. Бросьте корочку пармезана и осторожно добавьте курицу. Влейте сливки и размешайте. Дайте соусу еще сильнее упариться, до вязкого сиропа, а тем временем переходите к следующему этапу.

Достаньте тесто из холодильника и разделите на две неравные части. Большую часть положите между двумя листами пергамента размером примерно вдвое больше вашей формы для пирога.

Чуть смажьте форму маслом.

Раскатайте тесто до толщины примерно 3 мм. Снимите верхний слой пергамента, а с помощью второго переверните тонкий лист теста на форму. Смотрите: оно не порвалось! Видите, как все просто! Бережно прижмите тесто по краю формы и ее стенкам, так, чтобы сверху остался небольшой запас. Срежьте лишнее, сохранив обрезки.

Повторите раскатывание с меньшей половиной теста, но пока оставьте его между листами пергамента.

Проверьте начинку: достаточно ли сильно она упарилась? Надо, чтобы она была не слишком влажной, иначе получится не однородная начинка, а масса разных размякших кусочков.

Если есть возможность, дайте ей остыть, чтобы тесто не стало сырым. Сейчас стоит разогреть духовку до 180 °C.

Ложкой переложите начинку в выстланную тестом форму. Переверните второй лист теста на форму и придавите края теста вилкой. Обрежьте лишнее.

Из обрезанных кусочков теста сделайте шарики, которые будут выложены по краю формы, и, конечно, оставьте достаточно теста, чтобы вырезать свои инициалы. Распределите шарики теста по краю пирога, а инициалы уложите в центре. Проткните центр пирога вилкой, а потом чуть смажьте тесто молоком или сбитым желтком.

Выпекайте 25 минут или пока пирог не станет румяным и блестящим и не растрескается. Подавайте с зеленым горошком и выслушивайте похвалы тому, как вы сделали нечто из ничего.

Готовка и люди, которые вас любят, – два самых больших и подлинных чуда.

Сейчас я это пишу в нашей тесной кухоньке – моей и Джо. На улице идет снег – кажется, последний снегопад в этом году. Первые зеленые ростки уже появились в парке и в огороде, который я развела в тот год, когда писала все, что вошло в эту книгу. Книга и огород росли вместе, осторожно выпуская корешки в новый мир. Этот мир ощущался мной как новый: новый нехороший мир, где все менялось, а каждое слово казалось посланием в неопределенное будущее, словно записка в бутылке, изображение человеческого тела на обшивке космического корабля. Я писала, чтобы помнить, и растила что-то, чтобы надеяться. А готовила я с обеими этими целями.

Снег летит за окном кухни. На стене – пробные пятна розовых оттенков (сахарная вата, фуксия, сумеречная орхидея), а на плите слабо кипит куриный бульон (костяк и обрезки, золотится и сияет

в старом надежном чугунке). Пар ползет по стеклам французских окон, выходящих на пожарную лестницу, на которую сейчас лег мелкий рассыпчатый снег. Под снегом все спит. Где-то там прошлогодние луковицы, глубокие корни розмарина и тимьяна. Где-то под ним темная почва, с которой я шла пешком всю длинную дорогу домой, не решившись сесть на поезд, компостная яма, которую я выкопала, со всем, что мы не могли съесть: яичной скорлупой, картофельными очистками, морковной ботвой.

Все начинает просыпаться. Так всегда бывает. Неспешные утра сменяются поспешными ленчами и уютными вечерами. Дни превращаются в недели, в месяцы, во времена года, в круглый год – и все снова. Каждое утро мы с Джо завтракаем вместе, каждый вечер ужинаем вместе. Мы – совместные арендаторы этой пятнистой кухоньки и совместные владельцы большого красивого соснового обеденного стола и шести белых стульев. Мы по закону считаемся домохозяйством, хаусхолдом. В законе нашей страны говорится, что, если мы питаемся вместе, нас рассматривают вместе: если у нас «общая кухня» или «хотя бы одна совместная трапеза в день», то мы юридически связаны для переписи населения и других административных моментов. Это верно, и я считаю, что это прекрасно, более чем прекрасно. В этом тихом уголке законодательства я нахожу нечто такое, что наконец ощущается как дом.

Это было особенно важно в тот год, когда я писала основную часть этой книги: знать, кто твои домашние, понимать, что означает общий дом, считаться хаусхолдом. Эта книга – из того года, когда нам необходимо было понять, кто наши близкие и что у нас позади, когда нам надо было помнить, что для нас важно, и взвесить любовь, и жертвенность, и скорбь, и боль, и все то, из чего состоит наша обычная жизнь. Обычная жизнь всегда полна любви, и боли, и скорби, и радости: это все и значит быть живым. Это и значит быть человеком. Это – не большая история. Это не история мира, а история моего мира и, может быть, вашего тоже. Она (немного) о том времени, в которое я ее писала, но на самом деле она о том, что сохраняется, что остается.

Слово «хаусхолд» старинное (кажется, из XIV века?), а его суть еще более старинная (настолько древняя, насколько существуют рассказы о ней): это то, что мы едим и как мы это едим, то, на чем держится мир. Персефона и ее гранат, Цирцея и ее травы – старинные легенды. Преломите со мной хлеб, и мы связаны друг с другом.

У нас в рационе много курицы и яиц и очень много овощей, бывает рыба, но не так уж часто, почти нет красного мяса. Мы едим много десертов, а сливочного и оливкового масла настолько

много, что мне даже стыдно в этом признаваться. Почти постоянный приток углеводов, в том или ином виде. Паста с песто как минимум раз в неделю, готовые блюда еще один раз. Мы готовим, мы делаем покупки, мы едим. Мы пьем много чая и апельсинового сока с газировкой. Почти каждое утро мы обсуждаем ужин, почти каждый день я его планирую в соответствии с барометром нашего настроения, с погодой и временем года и с содержимым нашего холодильника. Мы нашли гармонию, в которой учитывается моя потребность готовить и ее потребность ужинать каждый вечер в восемь, то, что я люблю и что любит она, те вечера, когда мы засиживаемся допоздна, и те утра, когда просыпаемся слишком рано, и тех людей, кого мы обе приводим домой. Наших друзей. Их друзей. Родных.

Я готовлю; она моет посуду.

Вот чудесные константы нашей совместной жизни: то, что мы едим и как мы это едим, дни, свивающиеся в недели, в месяцы, во времена года, и в год, и еще в один год.

Все кулинарные книги – это, так или иначе, истории любви, и эта – история моей любви. Или, наверное, точнее – нашей.

Но давайте начнем сначала.

Январь, новый дом, новое домохозяйство, новый год – и все времена года впереди.

Январь

Доставка

Дуглас говорит:

– Ну, кажется… кажется, все?

Он ставит икеевскую синюю сумку с книгами (последнюю из 29) на пол, и мы осматриваемся.

29 икеевских сумок, вместившие всю прошлую квартиру и потребовавшие восемь рейсов машины для их перевозки, составлены у одной стены, а пол огромен и пуст. Энни ставит коробку (тостер, кружки, сливочное масло) на кухонный стол и подходит к нам, чтобы смотреть на эту пустоту.

В самом центре пола Джо встает на руки, словно цирковая артистка, а потом возвращается на ноги.

– Как много места! – говорит она.

Места очень много, и теперь нам осталось только его занять.

Клейкой лентой мы размечаем на полу, где что будет, и Дуглас с Джо снова собирают древний диван – последнее, что осталось от Крохотной Квартирки.

– Спасибо вам за это, – говорю я Энни и Дугласу, хоть этих слов и совершенно недостаточно. Они с Джимом не были знакомы – Энни едва его знала, а Дуг и вовсе не знал – и меня они тоже не знали до того времени, когда я любила человека, который умер. Они никогда не знали, какой я раньше была, не знали ту, что пила настоящий кофе, каждый день переживала панические атаки и ничего не знала о смерти или чудесах.

– Спасибо, – повторяю я и смотрю в большое окно-фонарь. Эркер выходит на дорогу и через дорогу – на небольшой зеленый участок. Вернее, он будет зеленым через несколько месяцев. Сейчас он коричневатый, деревья голые и редкие, но церковная колокольня за ними словно пришла из моего детства, словно она не городская – или из такого города, который я воображала себе, когда была маленькая: сплошные кривые улочки, безлиственные деревья и фонари, как в Нарнии. Все это совершенно не похоже на тот Лондон, в котором я жила раньше. Но и я ведь совершенно не похожа на ту девушку, которая там жила.

– Чаю на дорожку? – предлагаю я Дугласу и Энни.

Я говорю это вроде бы для того, чтобы прогнать ненужные мысли, но предлагаю искренне. Диван почти собран: более старый, чем мне помнилось, и словно ставший намного меньше. В Крохотной Квартирке он занимал всю гостиную. Здесь он занял всего один угол.

На кухне я нахожу чайник и раскладываю по кружкам чайные пакетики. Зеленая – мне, фиолетовая – Джо, желтая – Дугласу, а

серая в голубую, белую и серебряную крапинку – Энни. Насчет кружек у меня пунктик: люблю, чтобы они доставались нужным людям в нужных сочетаниях. Я думаю, как это удачно, что помощь предложили Дуглас (желтая) и Энни (серая), и как удачно, что Джо запаковала кружки парами, переложив бумажными салфетками и кухонными полотенцами. Хотя нет – это не удача. Это одна из тех вещей, что Джо делает без подсказок, иначе говоря, это та мелкая, бессловесная близость, которая и создает дом: знать, сделать и заварить чай.

Кухня узкая и неинтересная, с пятиконфорочной газовой плитой, из-за которой мне этот дом сразу приглянулся. «Я могла бы готовить, – думаю я. – Я действительно могла бы тут готовить». Здесь большое окно и дверь, за которой пожарная лестница ведет во дворик. Лестница чугунная, оплетена мертвым плющом, а дворик цементный, скромный, покрыт опавшими листьями и обломками сарайчика.

Сейчас зима и ничего не растет: ничего не посажено. Я открываю кухонную дверь и смотрю на унылую пустоту внизу. «Это может стать садом, – думаю я. – Это может стать садом». А потом я возвращаюсь в гостиную с четырьмя кружками чая, чтобы взяться за разборку книг.

Энни уезжает домой, а еще чуть позже диван наконец-то собран, и Дуглас уезжает тоже. Остаемся только мы с Джо, и мы разбираем книги и завариваем еще чаю.

– Надо идти готовить, – говорю я ей.

Она пожимает плечами:

– А тебе и правда хочется? Разве ты не вымоталась? Можно ведь заказать доставку.

Я не понимаю, о чем это она. Я всегда готовлю. Для меня готовка – это то, как я люблю кого-то, готовка – это смысл моего существования. Я получила кухню: разве я не должна ее заслужить?

– Ты хотела пирог, – говорю я неубедительно. Если подумать, то мне совершенно не хочется готовить. Я вымоталась и не хочу готовить. – Ты же хотела пирог?

– Только образно выражаясь, – заявляет Джо, достает телефон и делает заказ в непальском ресторанчике.

И когда мы едим пельмени, карри и рис среди пустого пространства и книг, Джо говорит:

– Все не сложно, если не усложнять.

Я задумываюсь об этом – и о том, насколько пельмени вкусные, и решаю: «Кулинарная книга получится очень странная».

Яйца в мешочек

Первое недоставленное блюдо, которое мы едим в новом доме, – это яйца в мешочек. Я готовлю яйца, а Джо – тосты. Чай – результат совместных усилий. Кто-то ставит чайник, кто-то находит пакетики, кто-то находит молоко и моет кружки, и так далее. Мы это не обсуждаем: это просто вроде как само получается, будто делалось так всегда. Что кажется добрым знаком.

Итак, горячий сладкий чай в нужных кружках (моя зеленая, а у Джо лавандовая). Пашотниц нет, так что яйца ненадежно стоят в стеклянных баночках из-под покупного пудинга, набитых салфетками, в которых были завернуты кружки. Салфетки пронзительно-зеленые и ярко-розовые (они остались от дней рождения), так что яйца в этот серый январский день создают некое пасхальное настроение.

На самом деле все имеет какую-то пасхальную атмосферу: праздник, нечто восстало, нечто, несмотря ни на что, очень даже живо. Волшебство или – чудо.

Сейчас утро, и свет из эркера холодный, но ясный.

Лучшие яйца в мешочек, чтобы макать в них тосты, – то есть самые лучшие в мире яйца – вот какие:

Доведите воду до сильного кипения, чтобы на поверхности лопались большие пузыри.

Положите яйца. Ровно на минуту.

Крышку закрыли, нагрев отключили. Ровно шесть минут.

За эти шесть минут приготовьте и намажьте маслом тосты; нарежьте их полосками.

– Что касается смерти, – говорит Джо, разрывая желток намасленной корочкой, – то она именно настолько ужасная, насколько яйцо безупречно.

И золотистый желток стекает по коричневой скорлупе ей на пальцы, а год только начался, и свет падает на ее розовые волосы, заставляя их сиять. И я делаю глоток чая и вдох и срезаю верхушку со своего яйца, и прекрасно ее понимаю.

Голубиные дни, американские оладьи

Январь – мой самый нелюбимый месяц: дурные сны и серые дожди; но даже в январе бывают моменты, ради которых стоит держаться. Пусть их немного, но этого хватает. Хватает ясных холодных дней, когда солнце чистое и ледяное и можно поверить, что встать с кровати стоит. Хватает безупречных моментов (пяти?), чтобы пережить дожди.

Над голубями ставили вот какие опыты. Голуби живут в ящике. В ящике есть рычаг. На конце рычага – дозатор с лакомствами. Поначалу все очень просто: нажми на рычаг – получи лакомство. Если голуби всегда знают, когда лакомство будет, они рычажно-нейтральны. Если рычаг вообще никогда ничего не делает, голуби тоже рычажно-нейтральны. Но вот тогда ученые делают так, что дозатор выдает лакомства бессистемно. Иногда голуби клюют его по дюжине раз и ничего не получают, а иногда один удар дает больше радости, чем им даже мечталось бы. Нет никакой закономерности, никакого правила. И голуби зацикливаются на попытках получить лакомство. Рычаг становится их жизнью.

Это, по сути, и есть я-январская. Джо целый день в театре с Максом и Чарли, где они творят свое странное волшебство, а я одна в своей новой кухне, открываю и закрываю дверь, словно так у меня тоже может получиться волшебство. Я зацикливаюсь на погоде, словно одними надеждами могу вызвать либо настоящий снегопад, либо холодное солнце и щебечущих на голых ветках

птиц. Как правило, это не работает. Но в иные дни – иные утра – работает.

Давайте назовем такие дни голубиными: такими же близкими и такими же далекими, как воркование вяхиря, доносящееся из каминной трубы, как малюсенький намек на весну в воздухе. В чьем-то саду дальше по дороге появились подснежники, забившиеся в тень от стены. Я чуть приоткрываю дверь кухни, ненадолго, и надеваю второй свитер и носки. И пеку оладьи.

Оладьи: пухленькие, пышные американские оладьи… я их не особенно люблю. А вот Джо их любит. А это ведь главное, верно? Иногда – когда в воздухе чуть пахнет весной, а в дверь кухни пролезает немного холодного солнечного света – ты просто готовишь что-то для тех, кого любишь, ради удовольствия от того, что готовишь любимым людям их любимое блюдо. А они отличные: пышные, толстенькие, горкой, из теста с растопленным маслом, с хрустящим беконом с гриля и массой кленового сиропа. Людям надо, чтобы оладьи были настоящими оладьями. Вот они.

На 4 порции

Слоистый бекон

50 г сливочного масла + еще для подачи

200 г муки с разрыхлителем (самоподнимающейся муки)

1 1/2 ч. л. разрыхлителя

1 ст. л. золотистого мелкого сахара

200 мл молока

3 крупных яйца

Кленовый сироп

Положите бекон на гриль прямо сейчас, пока не забыли.

Возьмите большую сковороду с антипригарным покрытием и растопите масло на слабом огне.

Пока оно тает, в большой миске смешайте муку, разрыхлитель и сахар.

Отмерьте молоко и вилкой вбейте в него яйца. Влейте половину растопленного масла и снова сбейте.

Соедините одно с другим и взбивайте до однородности (электрический миксер облегчает задачу, но у меня его нет, вот так!).

Теперь можно оставить тесто на полчаса, если хочется, но честно – это не обязательно. (Если решили оставить, то, конечно же, отключите нагрев у бекона и сливочного масла.)

Распределите масло по дну сковороды. Большой ложкой (вроде старомодной столовой ложки, а не мерной) выливайте тесто на сковороду. Не перегружайте сковороду. Начните с двух оладий: пеките 2 минуты, потом переверните. (Если не переворачиваются, значит, еще не пора, не волнуйтесь.)

Когда вы их перевернули, вылейте на сковороду еще две порции; основное правило такое: у вас в каждый момент по две оладьи на каждой из сторон. Готовность вы сами увидите, потому что они станут румяными с обеих сторон и будут легко сниматься лопаточкой (не будут липнуть), а еще потому, что они будут явно испекшимися оладьями.

Подайте с хрустящим беконом и массой кленового сиропа и, наверное, еще со сливочным маслом. Потому что – а почему бы и нет?

Плюшки с кардамоном

Если выйти из нашего дома, подняться на горку, потом спуститься с горки, а потом подняться еще на одну горку, то попадешь на пустошь. Это такой плоский, большой открытый участок, каких в Лондоне обычно нет: небо огромное, серовато-белые облака плывут по нему так, как это обычно бывает над морем. Я на пустоши обычно теряю ориентацию: казалось бы, это невозможно, вот только она слишком плоская, чтобы я соображала, куда надо идти. Мне приходится ориентироваться на далекие силуэты квартала Канэри-Уорф и – перед ними – на очертания колоколен церквей Святой Маргариты, Всех Святых и Богородицы Звезды Моря.

На другой стороне пустоши, за высокой парковой оградой – площадка для крикета. Сначала я вижу Бизл – бело-коричневое пятнышко, несущееся за теннисным мячиком, а за ней Нэнси в больших наушниках и бежевой куртке Отто. Бизл проявляется четче, бросается мне на пальто, а я трясу ее лапу, словно мы – люди воспитанные.

– Привет, маленькая подружка, – говорю я собаке Бизл, а потом Нэнси, которая подходит следом: – Привет, подруга побольше!

Мы гуляем почти каждый день, все трое. Десять тысяч шагов, полтора часа.

Недели становятся месяцами, которые становятся временами года, которые становятся годами, и мы начинаем новый круг: земля из коричневой становится пятнистой, становится густо-зеленой; подснежники, крокусы, громадные полосы желтых нарциссов, цветущие вишни, конские каштаны (белые, потом розовые, потом шипастые), кучи листьев, лужи грязи, попугайчики на голых ветках, липкие почки, сережки, снова зелень.

– Удивительно, правда? – говорю я Нэнси, поддевая полусгнившие листья ногами. – Разве не удивительно, что мы видели эти листья почками, а потом они распустились, а теперь становятся землей, а потом вырастут новые – и мы все это увидим?

Она не реагирует, что позволяют ей годы нашей дружбы: она не обязана отвечать вот на такие претенциозно-изящные фразочки, которые я порой выдаю. Мы бросаем мячик собаке, и гуляем, и болтаем. Мы говорим в основном о работе: как что-то перефразировать, как что-то сформулировать, о сюжете или о задачке или сложном электронном письме. Так нам обеим лучше

работается: на улице, под широким небом, где глубина темной почвы и огромность серых облаков позволяют оценивать реальные масштабы всего.

– Пора выпить кофе? – говорит Нэнси.

Одна из нас всегда это говорит, а значит это на самом деле: «В какую сторону пойдем?»

«Не пора пить кофе» означает два круга по самому парку: один круг, чтобы обсудить ее работу, и один круг – мою. А «пора выпить кофе» значит пересечь парк, пройти вдоль реки, через мост, немного по улице – и в нашу пекарню.

«Пора выпить кофе» значит: пора поболтать с пекарем, перекинуться фразами с незнакомкой в очереди или ненадолго влюбиться в девчонку с синими татушками, рисующую на подоконнике, в строителя, покупающего булочки, в двух подростков в потрепанных полупальто, на секунду соединяющих руки над сахарницей и притворяющихся, что это случайно вышло. «Пора выпить кофе» значит пора подслушивать мамочек – любительниц NCT, детишек в комбинезончиках, предпринимателей с айпадами, розовых и голубых студентов и хиппи, поселившихся в общественном саду на Инк-стрит. «Пора выпить кофе» значит полистать листовки с рекламой местных фестивалей и занятий тай-чи, спален и велосипедов, запросов о помощниках по дому и предложений помощи. «Пора выпить кофе» означает длинный стол: Нэнси с одного конца, я с другого, с выставленными ноутами, изредка перекидываясь фразами. («Как называется та штука, когда голубей сажают в ящик и дают им лакомство?») «Пора выпить кофе» значит мне без кофеина, а ей – американо, всегда одинаково, и сухарик Бизл, который она грызет, лежа под столом. Но прежде всего «пора выпить кофе» означает плюшки с кардамоном.

Плюшки с кардамоном в этой пекарне – нашей пекарне – это закрученные узлы размером примерно с кулак. Дрожжевое тесто белое и плотное, где-то между нежным и вязким, совсем не кексовое. Они так и просятся, чтобы их макали в кофе, словно мы в Европе или еще где. Они почти не сладкие. Или были бы почти не сладкими, не будь они пропитаны сиропом с ароматом кардамона, где крошечные крапинки от семян зависли в сахаре. Глазурь застывает тонким липким кружевом, сироп добирается до пряного масла между слоями и становится карамелизованной ленточкой, проходящей через весь завиток. Они идеальны: вознаграждение за долгую прогулку, за день, когда хватило времени пройти по всей аллее, вдоль широкой коричневой реки и по улице до пекарни.

Проблема, конечно же, в том, что в те дни, когда вам больше

всего нужна пышка, у вас нет времени дойти до пекарни. Тот день, когда вам (мне) нужна пышка, – это день, когда вообще нет времени на прогулку, день со ста шестью шагами всего, и все они сделаны между холодильником и рабочим столом, когда кружки скапливаются вокруг меня, словно морозный узор на стекле. Небо у меня за спиной меняется через кухонную дверь, а я вижу его только как отражение на мониторе.

Мне необходима плюшка – и еще больше мне необходимо что-то сделать своими руками. Мне необходимо месить тесто. Необходимо месить, сплетать и сотворить из этого вечера нечто осязаемое. Когда много времени проводишь у себя в голове и у монитора, особое удовлетворение приносит возможность сделать что-то в реальности. И ничто не приносит большего удовлетворения, чем плюшка.

Само слово «плюшка» успокаивает, как и процесс их приготовления. Со стационарным миксером это проще, но вручную – интереснее (хозяин – барин). Они требуют времени, но не сложные. Скручивание немного кропотливое, но в этом своя прелесть: сосредотачиваешься на пальцах и тянущемся тесте. В середине января они заставляют меня вспомнить рождественские дни, маленькие праздники, чистый снег вместо ломкой ледяной грязи. Они навевают мысли о небесном просторе и теплом огне, а когда ты вручаешь кому-нибудь эти плюшки в кульке из оберточной бумаги, на тебя смотрят как на волшебницу. Кардамон и корица обычно производят именно такой эффект, особенно в соединении со сливочным маслом и дрожжами.

Я не претендую на то, чтобы считаться лучше профессиональных пекарей, но для девицы с собственной кухней я очень даже хороша. Плюс к этому рецепт мне дала Джорджи, профессионал кейтеринга и автор кулинарных книг, так что, на мой взгляд, лучших вы не найдете (если не попадете в ту пекарню за парком).

На 13 плюшек (чертова дюжина)

Для теста

12 коробочек кардамона

200 г обычной муки + 200 г хлебопекарной муки (берите 400 г любой из них, если у вас нет второй, но, честно, с двумя получается лучше)

1 ч. л. хлопьев морской соли, растертых в порошок (или обычной соли, которую я просто вечно забываю купить)

75 г мягкого коричневого сахара

7 г дрожжей (1 пакетик или 1 ч. л.)

75 г сливочного масла

250 мл молока

Щепотка шафрана

1 ч. л. молотой корицы

Для начинки

100 г сливочного масла комнатной температуры

100 г светлого мягкого коричневого сахара

2 ч. л. молотой корицы

2 ч. л. молотого кардамона (или 12 коробочек, растолочь и удалить шелуху)

Для глазури

70 мл воды

50 г светлого мягкого коричневого сахара
3 коробочки кардамона, раздавленных, но в основном целых

Для теста: растолките коробочки кардамона пестиком в ступке (или скалкой в прочной миске), чтобы извлечь семена. Пустые коробочки отложите, чтобы позже настоять на молоке. Хорошенько растолките семена, а затем положите в большую миску (если честно, то, наверное, в миску стационарного миксера, но если любите месить вручную, не стесняйтесь, трудитесь). Добавьте оба сорта муки, соль, сахар и дрожжи и перемешайте, после чего отставьте.

В кастрюльке подходящего размера растопите масло и залейте молоком. Доведите до слабого кипения, добавьте кардамон и шафран. Снимите с огня и оставьте прямо в кастрюльке примерно на полчаса. Настоянное молоко с маслом к моменту применения должно иметь комнатную температуру: капните немного на запястье – слишком горячее? слишком холодное? Если нет – отлично. Можно также использовать кухонный термометр, но это, возможно, немного чересчур для этого рецепта, так что если вы собираетесь сдаться именно из-за него, то даже не думайте.

Включив миксер с крюком для теста, медленно заливайте молоко с маслом в мучную смесь через сито. Вам нужно получить гладкое тесто, так что вымешивайте 5 минут (10 минут вручную, но смотрите, как дело пойдет). Сейчас вам не помешает иметь под рукой масленку: если тесто кажется недостаточно… пластичным или гладким (вы поймете, о чем я, если у вас такое произойдет), добавьте чайную ложку масла и продолжайте месить. Честно: это лучшее в мире тесто или одно из лучших.

Когда оно готово: чудесное, гладкое и пластичное – оставьте его подходить в тепле, пока оно не увеличится вдвое (примерно на полтора часа). Я с этими плюшками так и не освоила подъем теста до следующего дня, но слышала, что так можно: многие из тех, кому я доверяю, оставляют это тесто на полчаса в тепле, а потом ставят в холодильник до следующего дня. Я говорю вам об этом, потому что вдруг проблема во мне, а вам повезет больше, а еще на тот случай, если у вас возникнет та же проблема и вы решите, что просто не умеете печь.

Пока тесто поднимается, приготовьте нечто столь вкусное, что, кажется, это надо есть, хорошенько спрятавшись от всех. Для начинки сбейте масло, сахар и пряности. НЕТ-НЕТ! Не съешьте все это ложкой. Вам не шесть лет. (Потому что, если вам не шесть лет, вы, конечно, можете съесть все ложкой, если пожелаете, но

только представьте, как здорово это будет пропитывать тесто плюшек, так что постарайтесь пока все не съедать.)

Возвращаемся к тесту и начинке. Достаньте увеличившееся вдвое тесто из тепла (отправившие его в холодильник, пеняйте на себя!). Держите его на руках, словно милого малыша, только пахнущего пряностями. Сладкий пряный малыш. Плюхните пряного малыша на присыпанную мукой поверхность, раскатайте большим четырехугольником толщиной примерно 5 мм, так чтобы короткая сторона была ближе к вам. Оно толстое, толще, чем вы ожидали. Прямоугольник здесь – приблизительное обозначение, но вам предстоит складывать тесто втрое, а неправильную форму как следует сложить не получится, и поэтому тесто либо плохо промажется пряным маслом, либо масло не завернется в тесто и просто утечет. Вы поняли, о чем я? Прямоугольник всегда приблизительный, но чем более прямоугольным он у вас получится, тем лучше.

Намажьте прямоугольник волшебным пряным маслом. НЕТ-НЕТ! Не ешьте масло, иначе его придется готовить снова.

Вместо этого посмотрите на прямоугольник теста. Представьте его разделенным на три части по горизонтали, как на рис. 1.

Заверните нижнюю треть. Заверните на нее верхнюю треть, как показано на рис. 2.

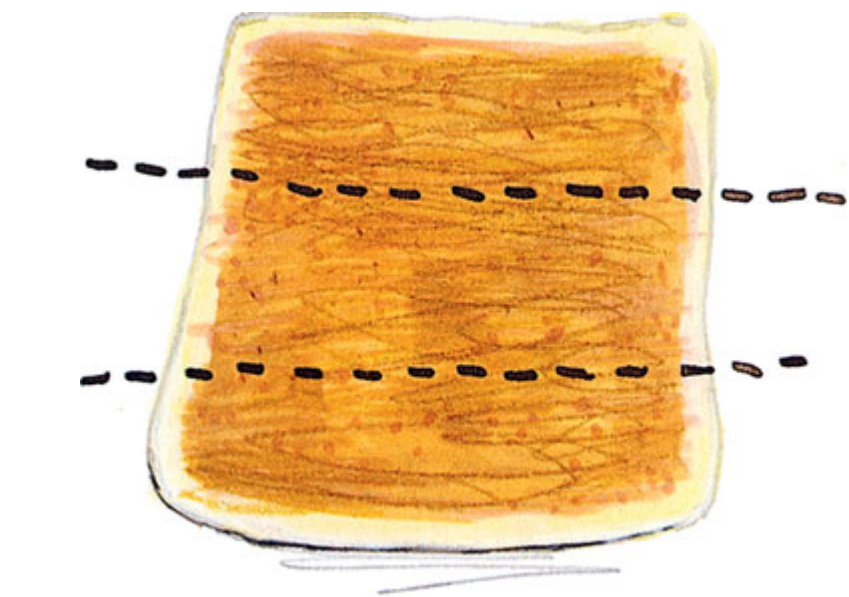


Рис. 1

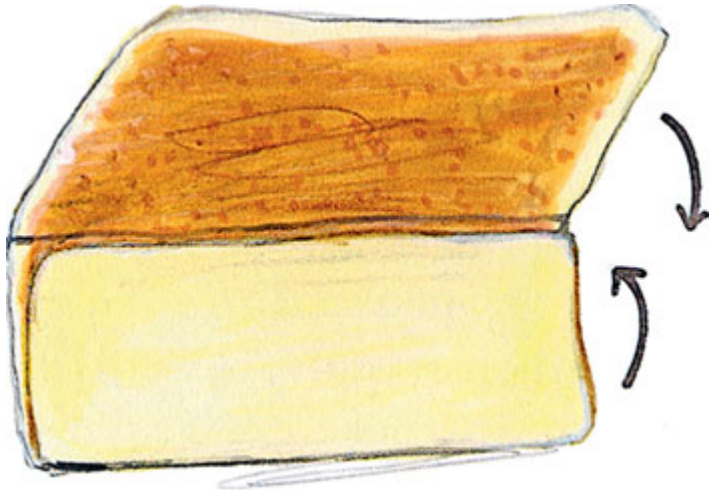


Рис. 2

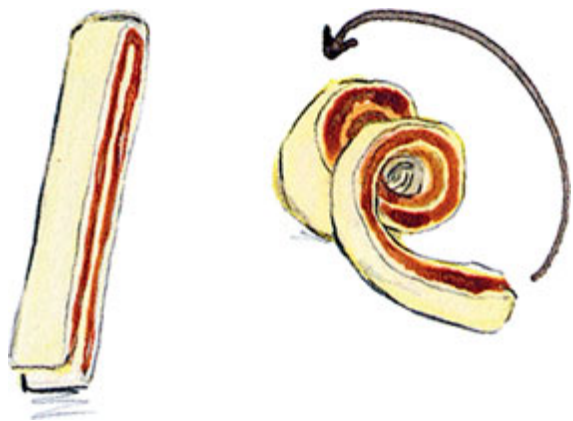


Рис. 3

Разрежьте эту треть прямоугольника, полную слоев масла, на тринадцать частей. Это – чертова, или пекарская, дюжина, чтобы можно было сказать: «Я испекла дюжину плюшек», при этом съев одну на кухне в качестве пробы.

Острый нож. Некоторые используют зубную нить. Мне этого не понять. Острый нож, неизменно.

Возьмите первую из тринадцати полосок и очень бережно растяни-и-и-ите подлиннее (но не дайте ей разорваться).

Оберните одним концом два пальца левой руки. Продолжайте обертывать, пока не останется около 4 см теста. Освободите пальцы и заправьте оставшийся кончик теста туда, где были ваши пальцы, как показано на рис. 3.

Подверните свободные концы и поставьте на противень, выстланный пергаментом.

Повторите еще дюжину раз, осознавая, что в ходе дела у вас

будет получаться все лучше. Тринадцатая плюшка получится просто роскошной.

Оставьте их подходить час, а сами уйдите. Перемойте посуду, сварите кофе, займите себя чем угодно. Час – это гораздо меньше, чем вам кажется (конечно, если вы не ждете звонка, в этом случае час – это вечность).

Разогрейте духовку до 220 °С. Пеките чудесные плюшки 8 минут, а пока они пекутся, готовьте глазурь.

Глазурь дико простая: положите ингредиенты – воду, сахар и кардамон – в маленькую кастрюльку и оставьте слабо кипеть, пока сахар не растворится, а объем не уменьшится вдвое.

Выньте плюшки из духовки. Снимите их с противня, но не с пергамента. Переложите пергамент с плюшками на решетку.

Щедро полейте плюшки глазурью, пока они горячие. Джорджи смазывает плюшки кистью, но мне милее небрежность и сахарное кружево, которое образуется на пергаменте, пока они остывают.

Лучше всего их есть теплыми, но позже они почти такие же вкусные, плюс еще чудесное карамельно-сахарное кружево. Я очень люблю плюшки.

Железный суп

У нас практически нет мебели, а я, похоже, разучилась готовить.

Мы питаемся почти исключительно едой из доставок, выпечкой и яйцами, что довольно приятно пока что, но я начинаю опасаться малокровия, цинги и рахита. Не припомню, когда мы в последний раз ели нечто питательное не из пластиковой коробки. Я мечтаю о кухонных стульях, обеденном столе и железе – о чем-то сытном и полезном. О чем-то правильном, но впечатляющем не за счет щедрого добавления соли и сливочного масла. Я мечтаю об обеденном столе и обо всем, что за этим стоит. Мечтаю об обедах, праздниках и гостях. Я хожу по тому месту, где будет стоять стол. Как мне готовить без стола? Как хоть что-то делать без стола и стульев?

– Нам нужен стол, – объявляю я Джо, когда она приходит с репетиции. – Нам нужен стол, нужен стол, нужен стол.

– Ну так купим стол, – говорит она мягко, так что стол у нас – раз! – и появляется.

А я думаю: «Стулья, стулья, стулья», а все стулья либо жуткие, либо стоят тысячи фунтов, а потом как-то хмурым днем Энни разыскивает шесть идеальных белых сосновых стульев, выставленных на Депфордском рынке где-то между подержанными плитами, старыми рабочими тетрадями и видео с тренировками.

Я туда добираюсь под проливным дождем и выгляжу настолько неопрятно – а может, рубашка стала настолько прозрачной, – что продавец отдает их мне по пятерке за штуку. Энни каким-то тетрисом упихивает в машину все шесть промокших стульев и меня и отвозит нас домой.

И вот у нас есть стол и стулья и не осталось места – и я захожу на кухню и решаю, что теперь надо что-нибудь приготовить. И потом, я проголодалась. И потом, мне нужно железо.

В прошлой жизни я так наловчилась готовить блюда с большим количеством железа, что меня прозвали Кухонной Ведьмой. Так меня звали в дневном отделении больницы, где проводят более щадящую химиотерапию, а еще инъекции стволовых клеток и переливание крови. Все такое. Именно туда вы идете, если ждете результатов, которые, наверное, будут не особо хорошими, или если точно не знаете, в чем именно дело. Именно там я последний раз видела Джима самим собой, последний раз видела, как он ходит, последний раз слышала, как

он говорит своим собственным голосом. Последний кусочек нашей прежней жизни.

У него часто падал гемоглобин, так что железо на какое-то время стало главным центром нашей жизни: гранатово-красная говядина, листовая зелень, темная, как кровь, и суп, который бы прогонял тьму, давал силы, защищал. В нем чечевица (железо), зелень (железо), а еще помидоры ради ликопина и витамина С, которые помогают усваивать железо. В нем хорошее горьковатое оливковое масло, острый соус, копченая соль и шафрановый йогурт для заправки: золотое пятно среди красного.

Считалось, что железо прогонит злое колдовство: подкова над дверью, чтобы ведьмы в дом не проникли, ограда вокруг кладбища, чтобы мертвые не вырвались. Я уже боюсь ходячих мертвецов и потому вспоминаю этот мой суп и варю его для нас двоих.

И он по-прежнему такой же вкусный, каким был раньше, когда никто еще не умирал и когда этот дом еще не был нашим.

На 2 порции

1 маленькая луковица

1 ст. л. оливкового масла экстра вирджин

2 ч. л. шрирачи или другого острого соуса (хороши также гочуджан и/или ферментированные черные бобы)

1 × 400 г банка консервированных нарезанных помидоров

Вода: 2 банки из-под помидоров

1 овощной бульонный кубик или концентрированный бульон

300 г чечевицы пюи (французской чечевицы)

3 большие горсти любой зелени (возможно, кейл или каволо неро – листовая тосканская капуста, но не шпинат)

Копченая морская соль

Черный перец (по желанию)

2 яйца

1 ст. л. сливочного масла

Шафранный йогурт для подачи: 2 ст. л. йогурта, щепотка шафрана, щепотка соли и размешать (по желанию)

Спокойно нарежьте лук. Я говорю «спокойно», потому что, может, у вас мало сил, но послушайте: больше ничего резать не придется. Нарежьте луковицу и потушите ее в оливковом масле – я имею в виду вот что: возьмите кастрюлю, вылейте в нее масло, поставьте на умеренный огонь и добавьте лук. Готовьте 15 минут

или пока он не станет мягким и прозрачным.

Вдохните чудесный луковый аромат. Добавьте острый соус, помидоры и воду. И еще бульонный кубик.

Да, конечно, можно взять вместо него 800 мл готового овощного бульона, но у меня в холодильнике овощного бульона обычно не бывает. Порошок календулы великолепен. Бульонные кубики великолепны. Бульон – самое гениальное кулинарное изобретение после хлеба. Может, мы когда-нибудь и станем бульонным народом – теми, кто всегда использует домашний бульон, но а) обидно тратить домашний бульон, когда его можно и так выпить, и б) да ну!

Промойте чечевицу в сите: одна из моих любимых операций. Мокрая чечевица в сите кажется невероятно весомой. Вес ощущается правильным, чувствуешь, что она реальная – и, может, я тоже. Чечевица может служить сверкой с действительностью? Короче, попробуйте. Подержите чечевицу, прежде чем отправить ее в кастрюлю и накрыть крышкой. Уменьшите нагрев до минимума и отойдите на полчаса.

Порвите зелень, отдирая от волокнистых черешков и получая мелкие кусочки.

Попробуйте чечевицу: добавьте немного копченой соли и, может, перца.

Положите в кастрюлю зелень и варите 2 минуты. За эти две минуты поджарьте яйца на сливочном масле: сильный огонь, крышка закрыта.

Разлейте суп по двум мискам, выложите яйцо в каждую. Шафрановый йогурт, если вы его приготовили: яркий, как медная монетка. Пора: к новым стульям, новому столу и шуму дождя.

Кардамонно-коричная курица с рисом

Угловой магазин я нахожу гораздо позднее, чем должна была бы.

В нашей прошлой жизни Джим был главной фигурой, а я плыла в его тени, а тень Джима падала на все, что мы делали. Когда я куда-то ходила без него, то словно становилась невидимой; когда мы куда-то ходили вместе, его все знали. В каждом пабе его сажали за его любимый столик, и каждая трапеза завершалась лимончелло, а из счета наугад что-то вычеркивали. Женщина в забегаловке выучила его заказ наизусть (булка с колбаской, коричневый соус, сливочного масла не надо). Мужчины из супермаркета под нашим домом окликали его на улице, когда им привозили мясо для карри с козлятиной. В ресторанчике «Габиз» ему давали стаканчики с хумусом, что бы он ни заказывал: хумус, пахлаву и соленую говядину. Парень из углового магазина начал заказывать странные сорта сидра, которые Джиму нравились, – специально для него. Джима было

очень трудно игнорировать и еще труднее забыть.

– Пусть он задаст им жару, – сказал мне парень из углового магазина, услышав от меня, что Джим вроде как в коме. Я покупала то, что всегда покупал Джим, и, наверное, поэтому он вспомнил, кто я, и спросил, где Джим. Раньше он меня никогда не узнавал. – Передайте, чтобы задал им жару!

Я пообещала, что передам: не смогла придумать, как сказать парню из углового магазина, что Джим, по-моему, уже не слышит и что жар нам нужен меньше всего, да и непонятно, кому его нужно задать. Важно было то, что парень из углового магазина захотел что-то сказать Джиму, и я знала, что Джиму (или тому человеку, которым Джим был когда-то) было бы приятно.

Джиму нравилось быть кем-то, и кем-то в угловом магазине он стал без всяких усилий, и, наверное, именно поэтому я три недели не решаюсь зайти в наш. До этого дня я ходила пешком через пол-улицы до большого супермаркета каждый раз, когда нам нужна была пинта молока. Было нечто успокаивающее в его нейтральной анонимности: одни и те же товары на одних и тех же полках по всей стране, и никому нет дела до того, что я привыкла жить в чьей-то тени.

Но вот снова идет дождь, и у меня нет времени покупать что-то на ужин, и я думаю: «Блин, ну когда-то же надо решиться!»

Дверь углового магазина приоткрыта, и оттуда пахнет пряностями, пончиками и чужим ужином, а внутри… внутри – целый мир.

Тут тесто для вонтонов и параты, и множество сортов пиццы, и стаканчики экзотического американского мороженого (мини-зефирчики! хлопья!). Тут долма, и крысоловки, и двадцать три вида пасты. Тут стеллажи с арабскими газировками, которых я не видела со школы. Маринованные листья лайма и шесть сортов маринованных лаймов. Острые пикули «Миссис Нага» и апельсиновый лимонад «Мистер Бэзил». Множество маринованных продуктов и громадные банки с оливками, фаршированными перцем, словно это вечеринка в восьмидесятых годах. Мешки пряностей – настоящие мешки – и органическая микрозелень, и поддоны с бычьими хвостами, обтянутые пленкой. Богатый выбор халяльного мяса. Огромные пучки кинзы. Хорошее сливочное масло. Печенье поп-тартс. Большие коробки шоколадных шариков. Пельмени, замороженные и свежие. Даже козлятина – это я замечаю с легким уколом боли. Джим был бы в восторге. Джиму понравилось бы, что тут есть все. Джим уже завязал бы разговор.

Этикетки на самых разных языках, с самыми разными алфавитами, разным шрифтом. Все повсюду. Мир в угловом

магазине, вечность в одном часе. Я беру молоко, и шоколадное овсяное молоко, и свежие толстенькие лепешки питы. Не могу устоять перед черными коробочками кардамона и черпачком вишен, завяленных до пухленьких морщинистых кислинок. В отделе халяльного мяса я обнаруживаю упаковку куриных бедрышек – и вот он, ужин.

Это Оттоленги? Это когда-то было у Йотама Оттоленги? По-моему, да: ощущается как нечто йотамовское, ближневосточное – слегка эмиратское, оманское, израильское. Ощущается как рецепт, который я когда-то приготовила по кулинарной книге – тысячу лет назад, – а потом переделывала снова и снова, изменяя и подгоняя для максимальной простоты.

Слушайте: карамель, поджарка, куриная кожа, пригорающая на гриле; кардамон, корица, кумин; золотистый, отдушенный шафраном рис, чуть прилипший ко дну корочкой, даря хрустящую тайну, красный лук, почти час томившийся на сковороде со сливочным и растительным маслом: благоухание, ароматы, запотевшие окна. Всего одна посуда. Лук, на маленьком огне, медленно. Нет, еще медленнее. Вишни, размякшие в курином бульоне, нежные и мягкие, как и сама курица, мясо отстает от костей. Представьте себе лук и пряности, теплые и нежные. Представьте себе мытье посуды – или его отсутствие. И это, наверное, делает рецепт моим, а не Оттоленги (если он исходно и был его): я – домашний кулинар, кулинар, который помнит, что кухню предстоит приводить в порядок, кулинар, который может купить продукты в угловом магазине. Считайте это ухудшенным быстрым вариантом реального блюда.

Я выкладываю его на две тарелки, пристраиваю по куриному бедру на каждую исходящую шафрановым паром горку и зову Джо.

– Неси сквош, – говорю я ей. – Неси сквош и ложки.

На 4 порции (может, еще курица останется, а может, и нет)

Большая щепоть шафрана + 2 ч. л. молока (по желанию: шафран настолько дорогой, что делать его обязательным ингредиентом слишком опасно)

2 большие красные луковицы

2 ст. л. оливкового масла

10 коробочек черного кардамона (если нет черного, годится и зеленый)

1 палочка корицы

2 ч. л. семян кумина

8 небольших куриных бедер (с кожей и костью)

500 мл горячего куриного бульона (у меня кубик, конечно же)
300 г промытого риса басмати
30 г вяленых вишен
2 ч. л. кунжутного масла
2 ст. л. нарезанной петрушки
2 ст. л. нарезанной кинзы
4 ч. л. семян кунжута

Если вы используете шафран – который стоит дороже, чем золото (и мне нравится, что в итоге цветы дороже металла), – замочите его в молоке и отставьте.

Нарежьте лук полукольцами.

Налейте столовую ложку оливкового масла в самую большую кастрюлю с толстым дном, которую можно ставить в духовку, и нагрейте на слабом огне. Когда она станет теплой (проверьте, подержав над ней ладонь, а если вам страшно это делать, потому что масло плюется, значит, вы ее перегрели), положите коробочки кардамона, палочку корицы и семена кумина. Поджаривайте, пока не ощутите их аромат: теплый, манящий, знакомый. Дом моей бабушки пахнет кумином, парфюмом «Империал лезер» и землей, и я ужасно по нему скучаю.

Бросьте в кастрюлю лук и перемешайте его с пряностями. Томите его долго. Еще дольше. Мы отведем для одного только лука не меньше 30 минут, или даже 40, а может, ближе к часу, если у вас есть час. Все, кто советует вам готовить лук быстрее, напрасно тратят ваше время и заставляют вас есть плохой лук. Изредка помешивайте его, чтобы он не пригорал, но там есть масло, так что не должен бы. Просто присматривайте за ним.

Когда лук готов – чуть карамелизованный, чуть клейкий – добавьте оставшееся растительное масло, а потом бедрышки, кожей вниз. Когда кожа станет румяной и хрустящей, переверните их и поджарьте с другой стороны. Затем досадный момент, но необходимый: выньте бедра из кастрюли и отложите. Иначе никак нельзя, чтобы сухой рис не прилип к хрустящей коже. Мне очень жаль.

Если используете шафран, то смешайте настоянное на нем молоко с бульоном.

Положите рис в кастрюлю и тщательно перемешайте. Добавьте вишни и еще раз перемешайте. Сделайте в рисе небольшие вмятины под куриные бедра (их, наверное, восемь?) и положите их туда кожей вверх. Вылейте в рис бульон вокруг курицы, а потом плотно закройте крышкой и варите на минимальном огне примерно 20 минут.

Попробуйте рис. Он стал нежным? Если да, то ненадолго – под гриль, и все. Если нет, оставьте еще на 5 минут и снова попробуйте.

Смажьте верхнюю сторону куриных бедер кунжутным маслом и суньте кастрюлю под горячий гриль на 4–5 минут или пока куриная кожа не начнет подгорать. Посыпьте петрушкой, кинзой и кунжутом. Подавайте прямо из кастрюли.

Февраль

Яйца по-турецки

Существует особая нагота – такая, которую можно испытать только в бассейне «Лидо» в феврале: нагота, которую осознаешь, только когда роняешь полотенце. То, что эта нагота перечеркнута кусочком лайкры, мало что меняет, плюс еще переодевание.

Ну нет, на самом деле ронять полотенце не обязательно: вы вешаете его на крючок, потому что пол холодный и мокрый, голые ноги на ледяном цементе, а вам потребуется его сухое жесткое тепло, очень настоятельно, через тридцать минут. Бассейн подогревается – то есть он теплее, чем окружающий воздух. Однако когда окружающий воздух имеет температуру десять, шесть или два градуса, это мало что меняет.

Бассейн в феврале парит, словно кастрюлька. Лучше всего он в дождь, потому что кажется невероятным: поднимающийся запах хлорки встречается с чистотой грозы: неожиданность, потрясение от почти наготы на открытом воздухе.

Над самим бассейном с его раздевалками, спортзалом и кафе – просторное небо, голые кривули деревьев, птицы. В основном вороны, изредка – сорока, одинокая и долгожданная. Чайки, оказавшиеся далеко от дома. Хлорка, горячий шоколад, какой-нибудь перекус на улице, шум транспорта – и то мгновение, когда больше не можешь кутаться в полотенце, больше не можешь раздумывать – и прыгаешь.

Я плаваю, потому что долго плавать не могла, то есть не в том смысле, что просто не могла, а потому что эгоистичность плавания – отгороженность, отстраненность, анонимность в хлорной голубизне – казалась мне чудовищной. Тогда мысль, что можно регулярно оставлять мобильник в шкафчике, – мысль, что он зазвонит, а я не отвечу, – мысль, что я не буду кружить, отчаянно и туго, вокруг компасного центра его больничной койки… она казалась мне тогда невозможной, а потом случилось столько невозможного, и – вот. Наверное, один из плюсов смерти Джима – это то, что я больше не дежурю у его умирания. Я больше не наготове. Я ныряю, вода разбивается, пар поднимается. Я плаваю, потому что он умер и потому что могу.

А потом я выхожу, хватаю свое тонкое полотенчико (спасибо, спасибо, спасибо тебе, полотенце) и иду завтракать, никому не докладывая, куда иду.

У двери в кафе я невольно притормаживаю, потому что даже сейчас я не способна куда-то пойти без неких расчетов. Вопросы доступности, а в особенности доступности для Джима, настолько в меня въелись, что я отслеживаю ее, не задумываясь и без нужды:

ширина пандуса, его угол – и вот тут бордюр будет проблемой, а еще выдержит ли пандус вес такого большого мужчины в еще более большой коляске, а если я все-таки вкачу кресло по пандусу, тогда надо, чтобы вон те люди в том углу подвинулись, чтобы мы не перекрыли… Ну вы поняли. Отсутствие расчетов меня радует; отсутствие расчетов меня ужасает, свобода мне отвратительна, но все же это свобода. Он никогда бы не зашел сюда, ни за что, не стал бы брать черный кофе и яйца по-турецки: вместо этого, рак там или не рак, мы бы устроились снаружи у забегаловки (колбаска, коричневый соус, сливочного масла не надо), а мне это вообще-то не нравится, потому что мы никогда не делаем то, что нравится мне, никогда не делали, и…

Очень трудно заканчивать фразы, когда речь идет о Джиме.

Трудно быть обоими участниками этой ссоры.

Яйца по-турецки, если кто не знает, это яйца в йогурте. В йогурте с чесноком. Еще присутствует сливочное масло с чили. Может входить нут (нут входит).

– Яйца в йогурте? – сказал бы он, будь он здесь, а его нет, потому что он умер. – Яйца в гребаном йогурте?!

И он укатился бы оттуда, будь он в хорошей форме, а если нет, то скомандовал бы взмахом руки мне.

Но Джим умер, так что я делаю заказ. Яйца сварены в мешочек, йогурт настоялся, маслом с чили побрызгали: все вместе – это дивное облако золота, и ярко-коричневого, и пышно-белого, словно закат или бальное платье. Яркость желтка. Перина йогурта. Кисловатая острота перца пул бибер и нежная мучнистость нута. Завиток масла, алая россыпь перца алеппо. Копченая соль. Я заказываю кофе и тост из дрожжевого хлеба. Волосы у меня мокрые, телефон молчит и заполнен исключительно радостными картинками: младенцами, щенками и всем, что становится живым.

На 2 порции

2 ст. л. сливочного масла + еще для тоста

1 ч. л. пул бибера (или хлопьев чили, если не достанете, но вроде должны достать)

1 большой зубчик чеснока

150 г жирного йогурта (ничему обезжиренному я не доверяю)

1 ч. л. тахини (кунжутной пасты)

200 г консервированного нута

4 яйца

Хлеб для тостов

2 ч. л. кунжута

2 ч. л. копченой морской соли
2 ч. л. нарезанной кинзы, если вы ее любите

Для начала растопите масло в кастрюльке на умеренном огне; пусть оно вспенится, став роскошным золотисто-коричневым, а потом вмешайте пул бибер. Быстро снимите с огня, перелейте в мисочку и оставьте. (Для следующего этапа можно взять другую кастрюльку, но вы уже знаете ограниченность моей кухни.)

Нарубите чеснок очень-очень мелко и верните кастрюльку на огонь, на этот раз чтобы устроить водяную баню. Вам понадобится миска из закаленного стекла, которая встанет на кастрюльку, не соприкасаясь с ее дном. Добавьте в кастрюльку немного воды, чтобы она слабо кипела, не касаясь дна миски.

Положите в миску йогурт и чеснок, дайте им прогреться, непрерывно помешивая, минут пять, пока йогурт не станет гладким и теплым. Положите тахини и полностью размешайте, а

потом – нут и продолжите помешивать. Теплые, теплые. Выключите огонь, но ничего не убирайте: так все останется теплым, пока вы приготовите яйца пашот.

Приготовьте яйца пашот.

Поджарьте тосты, намажьте тосты маслом. Переложите теплый йогурт в две пиалы и опустите яйца пашот в чесночный кунжутный йогурт. Побрызгайте острым маслом, посыпьте семенами кунжута, копченой солью и кинзой (если вы ее используете). Подайте с горячими тостами с маслом.

Новый вид благопожелания: «Желаю вам яиц по-турецки». Желаю вам яиц по-турецки – и жизни, полной ярко-желтого и золотисто-коричневого, и белого, бледного февральского солнца на затылке, сохнущих мокрых волос… и покоя, если вам нужен покой.

Клейкий ирисочный пудинг-брауни с «Гиннессом» на сковороде

В овощном по дороге из бассейна домой я вижу финики… финики, темный шоколад и молотый миндаль. Я кладу их в корзину на автопилоте и только потом понимаю, что по-прежнему думаю про железо. Про железо, кровь и звезды.

Кухонная Ведьма все еще сидит у меня под кожей, хотя сейчас от нее нет особого прока. Мне не надо никого вытаскивать из переливаний крови, не надо надеяться, что если я приготовлю что-то так, как надо, то сотворю чары, чтобы купить лишнюю ночь дома. Мне это нравилось: это было похоже на заклинания. Мне нравилось, что можно делать хоть что-то. Нравилось, что у себя на кухне я могу купить нам еще немного времени дома, еще немного времени в нашей прежней жизни.

Ценой этого времени была банка «Гиннесса», плитка горького шоколада, сливочное масло, миндаль и чернослив. Это не было лекарством, но это было хоть чем-то. Действительно ли? Не знаю. Сейчас я не знаю, что это было: еда, или любовь, или сложение силы моего желания, чтобы он был дома, и его желания дать мне то, чего я хочу. Он меня по-настоящему любил, вот что. Вот о чем я порой забываю. Может, это и к лучшему.

Я сказала, что больше не хочу писать о прошлом, но оно все равно сюда пробирается. Я не хотела писать о смерти и о том, как она меня изменила. Не хотела писать про то, как вид смерти заставил меня понять (возможно, впервые), почему мне надо жить. И тем не менее вот. Я много писала, пока Джим умирал. Я вела колонку – в основном и в первую очередь для того, чтобы обеспечить нас финансово, – и много писала просто для нас… наверное, просто для себя, потому что осталась только я. Сайты удаляют, блоги забрасывают. Обновляешь телефон – и неумеха-продавец стирает все твои сообщения. Забываешь проплатить членство на старом почтовом сервере. Переезжаешь на новое место – и одна коробка остается на обочине вместе с мусором. Все постепенно уходит, и это не трагедия: такова скорбь, и это – хорошая скорбь.

Что-то уходит. Что-то исчезает. Порой лучше, чтобы оно не возвращалось. Порой лучше видеть все таким, как оно есть, рассказывать ту историю, что перед тобой, говорить правду.

По правде говоря, я была рада потерять сообщения и электронные письма, потому что не годится, что человек может прокрутить целую жизнь разговоров. Не следует помнить, что вы

говорили друг другу в каждый из дней вашей совместной жизни, потому что тогда приходится заново переживать все в одиночку. Нельзя жить в прошлом, нельзя за все цепляться, даже если очень хочется.

В прошлом нельзя жить и точно так же в прошлом нельзя скорбеть: скорбеть приходится в настоящем, и надо любить умерших такими, какие они есть, а не какими вы хотели бы их видеть. Надо любить людей такими, какие они есть, а не какими вы хотели бы их видеть – и к умершим это тоже относится. Их надо любить деятельно, оплакивать деятельно, скорбеть деятельно, животворяще: во всем, что вы делаете, они тоже дышат. Вы делаете их живыми так, как и следует: не как каких-то полупризраков, но как историю – историю, которая вас сформировала, как часть истории, которая продолжается, живет и дышит, пока живы вы… огромная паутина связей, любви, жизни и смерти, так что еще мне делать? Что мы все можем сделать?

Я еду домой, а дома готовлю это блюдо для живых в память об умершем, и Джо, вернувшаяся с репетиции, останавливается как вкопанная и говорит: «О боже!», как будто я сделала нечто волшебное. Наверное, это так: в доме пахнет идеальным гибридом кекса с «Гиннессом», брауни и клейкого ирисочного пудинга. И мы выкладываем мороженое на горячую сковороду и едим его ложками в нашей пустой гостиной.

На сковороду диаметром 24 сантиметра (4 порции десерта, и еще много остается)

100 г фиников

150 г чернослива

200 г пива «Гиннесс» (я даю граммы, а не миллилитры, потому что так удобнее, проще и точнее)

1 ч. л. ванильного экстракта (не эссенции! ни в коем случае не эссенции!)

100 г максимально горького шоколада

100 г + 50 г несоленого сливочного масла

4 яйца

100 г молотого миндаля

50 г темного мягкого коричневого сахара

Большая щепоть (как повар на телевидении: тремя пальцами) хлопьев морской соли

Мороженое для подачи

Поставьте чайник.

Взвесьте финики и чернослив: я привела пропорции, но их можно поменять в соответствии с тем, что у вас есть, если вы из тех людей, у кого одновременно есть и финики, и чернослив. Положите в самую большую кастрюлю и залейте пивом. Добавьте ванильный экстракт и поставьте кастрюлю на самый слабый огонь.

Возьмите вторую кастрюлю и вылейте туда кипяток из чайника, слоем примерно 2 см: вы поставите сверху миску из жаропрочного стекла, а она ни в коем случае не должна соприкасаться с водой, так что тут вам, возможно, придется делать поправки. Мне всегда приходится. Включите второй самый слабый огонь и поставьте на него кастрюлю.

Прямо в миску отвесьте шоколад и 100 г сливочного масла и поставьте миску на кастрюлю. Это, по сути, водяная баня. (В кулинарии я часто делаю ошибки: это из-за того, что я в основном самоучка. По-моему, это не так уж важно: ошибаться не страшно. Ошибки – это нормально. Я очень долго не могла усвоить этот урок, да и сейчас не до конца усвоила, но готовка – это школа не хуже многих других.)

Изредка помешивайте шоколад с маслом и следите, чтобы они растапливались не слишком быстро, иначе шоколад может стать зернистым. Когда масло с шоколадом растопились и смешались, можно начинать. Выключите обе конфорки.

Откопайте погружной блендер и превратите смесь фиников, чернослива, «Гиннесса» и ванили в относительно однородную массу: важно не оставить крупных кусков чернослива. Никому не захочется, чтобы в пудинге попался комок чернослива. (Масса пахнет по-рождественски и совершенно божественная в самом

чудесном смысле этого слова.)

Теперь вылейте чудесный масляный шоколад в черносливовую массу, найдите венчик и сбивайте, сбивайте сто раз. (Именно сто. Я-то знаю. Это важно.)

Разбейте в массу два яйца, а потом бережно разделите два других, перемещая желток из одной половинки скорлупы в другую, пока не сольете весь белок. Добавьте желток в миску и сбейте еще сто раз. (Прошу прощения. К концу руки будут просто отваливаться. То есть – эти брауни даются тяжелым трудом.)

Добавьте молотый миндаль и сбейте массу еще сто раз. (Боже, мне ужасно стыдно. Ваши бедные руки! Но здесь смешивание ОЧЕНЬ важно, и даю слово: оно того стоит.)

Это вполне можно сделать в стационарном миксере, если вам трудно сбивать. Мне просто невыносима сама мысль, что придется мыть еще одну чертову миску.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Теперь вылейте воду из кастрюльки с водяной баней и вытрите ее досуха. Отвесьте сахар и поставьте на слабый огонь с 50 г масла. Непрерывно мешайте, пока все не расплавится. Аромат будет божественный – вроде карамели. Когда получится дивная тающая смесь, вылейте ее в тесто и чуть размешайте: полностью смешивать не надо, пусть получатся разводы вроде тех, что дети делают со средством для мытья посуды и красками.

Вылейте на смазанную маслом сковороду, посыпьте морской солью и поставьте в горячую духовку на 35 минут. (Если нет подходящей сковородки, можете взять обычную форму 30 см × 20 см, как для брауни.)

Ешьте теплым, с мороженым, но и холодным это блюдо чудесно подходит для завтрака – или для любой другой трапезы.

Яйца пашот – это надувательство

Этим утром в цветочном магазине я смотрю на карточки к букетам и думаю о том, что они в основном романтические. Исключительно романтические, то есть подразумевающие такие любовные отношения, которые ограничиваются одним человеком, такие любовные отношения, которые привязаны явно и определенно к сексу и влечению. Я смотрю на карточки и заказываю яйца пашот на тостах (наш цветочный магазин одновременно и кафе) и думаю, сколько цветов за мою жизнь мне дарили люди, которые меня любят, – и насколько меньше люди, с которыми я спала. Мне это кажется логичным, потому что в моей жизни великая любовь никогда не сводилась к последней группе людей, хотя надо сказать, что делить постель с теми, кого ты любишь – как бы ты их ни любил, – само по себе громадное удовольствие: забраться под одеяло с утренним кофе, чтобы обсудить приснившийся сон, заснуть с ноутом, пристроенным на общие колени с невыключенным кино. Понежиться на диване, укрывшись одним одеялом, до самого обеда или проснуться с котом между нами.

В детстве мы с сестрами часто просыпались в одной постели, хоть и ложились в разных комнатах: ночью возникала необходимость найти друг друга. Когда мне было двадцать с небольшим и все было очень плохо, друзья и подруги спали, обернувшись вокруг меня, словно живые ловцы снов. Они снова так делали бы, если бы мне понадобилось, и я для них делала бы то же самое. Они – великая любовь моей жизни, каждый из них. Все разные. Все волшебные.

Иногда меня пугает – как сегодня, при виде этих карточек, – что нам предлагают сохранять цветы, конфеты и стихи для Единственного. Что за глупость! Какое расточительство!

Посвящайте стихи друзьям, пойте им песни по телефону в их дни рождения, посылайте цветы просто так. Для цветов всегда есть повод. «Поздравляю с твоим новым обеденным столом», – пишу я на записке к охапке пионов. «Молодец, что все так же прекрасна», – на карточке, пристроенной к веткам желтых роз. «ПОТОМУ ЧТО МЫ СОСКУЧИЛИСЬ», – большими буквами к большому букету душистых лилий «старгейзер». Всегда найдется повод, если поищете.

Не помню, почему именно мой друг Дэнни написал мне стихотворение про яйца пашот: какой был повод и был ли он вообще, но я помню эти стихи и помню Дэнни, в чем и весь смысл. Дэнни – как и многие, кого я люблю – уехал из Лондона к

морю, в другой город. Что тяжело, конечно, но на то есть поезда. Мы с ним видимся, когда получается, а то стихотворение я вспоминаю каждый раз, когда ем яйца пашот, и, что еще важнее, каждый раз, когда пытаюсь их приготовить. В стихотворении говорилось, что готовить яйца пашот могут только в кафе, и мне казалось, что это именно так.

А потом – как удар для Дэнни – случились две вещи.

Во-первых, та, с кем я живу, начала готовить яйца пашот. Просто когда было настроение, просто когда хотелось. Без проблем. Просто яйцо пашот, элементарно.

А во-вторых, один человек подарил мне на день рождения кастрюльку для яиц пашот. Он подарил мне ее, потому что ему надоело слушать, как я ною из-за яиц пашот, хотя он ни разу не попросил меня перестать из-за них ныть: и это любовь.

Кастрюлька для яиц пашот – остроумная штука с двумя ярусами: один для яиц (для каждого отдельная чашечка), а второй – для кипящей воды. Потом вы закрываете крышку, ставите кастрюльку на слабый огонь, и яйца варятся без скорлупы. Они получаются более плоскими, чем обычно: не остаются мягким яичным мешочком. Однако результат вполне неплох, и, по-моему, только в кафе и могут обходиться без такой кастрюльки, а я сама больше без нее и пытаться не буду. Так что вместо рецепта я напишу: «Купите чертову кастрюльку». Жизнь коротка и полна всяких ужасов. В ней множество таких вещей, для которых нет упрощенных решений, не существует читерских кодов. Зачем усложнять жизнь? Зачем ее портить? Купите кастрюльку для яиц пашот и варите их сколько вздумается.

Фисташковый пирог

Мне не нравится Валентинов день. Дело не в том, что мне не нравится романтика или что раньше он мне нравился, а теперь противен. Мне нравится романтика, но не нравится День святого Валентина. По мнению Джо, дело в том, что мне не нравится организованное веселье: она говорит, что дни рождения я тоже не люблю, не люблю, когда приятное должно соответствовать какому-то определенному календарю. По ее словам, я предпочитаю органическую радость.

– Баблентинов день, – поправляет Энни серьезно, от всего своего золотого сердца. Она из тех, кто, игнорируя выставку романтики в магазинах, сделала для всех присутствующих открытки. А я просто приготовила всем оладьи. (И фисташковый пирог.)

Джо и Дебо прижались друг к другу на диване. Флора, глубоко беременная, устроилась в новом синем кресле. Остальные на полу: я, Макс, Энни, Тесса, Рейчел. Ковролин в новом доме неожиданно мягкий и толстый, серый в пятнах, словно конь в яблоках, что удачно, потому что стульев у нас нет. Нэнси свернулась на мешке со старыми костюмами, словно кошка среди стразов и растрепанных париков.

Из кухни сладкий пряный аромат франжипана и поджаренного сливочного масла плывет по длинному коридору. За эркерным окном темно – и почти дождливо. Из-за Валентинова дня мы заговорили о романтике. Мне нравится романтика: я смотрю только такие фильмы, где целуются. Мне нравится, когда люди влюблены, нравится, когда подруги влюблены, но если они не прекратят говорить о любви, я заору или разобью кулаком эркерное окно – или еще что-то сделаю, чтобы они прекратили.

Я чувствую себя – долго чувствовала себя – давно и глубоко замужней. Я любила человека в здравии и болезни, пока смерть нас не разлучила. Я свою роль отыграла. Я свой шанс получила и не чувствовала себя менее замужней или более свободной, пока он умирал или после его смерти. И так было достаточно долго – и внезапно оказалось, что так быть не может, так что вместо того, чтобы орать или разбивать двойное стекло большого эркерного окна, я вскакиваю и ухожу на кухню, чтобы закончить приготовление десерта. Я нахожу золотистую сахарную пудру, нарезаю малину на аккуратные половинки-сердечки и пытаюсь понять, какого черта я так расстроилась.

– Знаешь, – говорит Деб, бесшумно подойдя ко мне (толстый

ковролин), – по-моему, ты могла бы просто попробовать влюбиться.

– В помощи не нуждаюсь, – говорю я. Я просеиваю пудру в миску, отчасти чтобы избавиться от комков (что совсем не нужно), а отчасти демонстрируя ей, что у меня все нормально. – И вообще, я влюблена.

Я машу рукой в сторону гостиной: в сторону Энни, и Нэнси, и Макс, и Джо. Я указываю на саму Деб.

Будь на ее месте Джо – или Энни, или Нэнси, – они отняли бы у меня сито, а Деб просто опирается на стол и наблюдает за мной.

– Сильнее влюбиться, – говорит она, а потом уточняет: – По-другому влюбиться.

Я вынимаю фисташковый пирог из духовки, и минуту мы с ней просто им любуемся. Это безупречный пирог, пирог с фисташками и малиной: именно такой, каким мечтают стать фисташковые орешки в детстве. Это фисташковый рай. У него песочная основа на сливочном масле с коричневым сахаром, а поверх нее – фисташковая паста, утыканная малиной. Песочное тесто хрустящее (потому что сначала вы его выпекаете отдельно), а франжипан нежный и мягкий, и каким-то чудом одновременно плотный и легкий, и крапчатый там, где малина осела липкими лужицами красной вкуснятины. Я объясняю это Деб, потому что мне не хочется задумываться над ее словами.

Я беру уже раз просеянную пудру и просеиваю ее снова, теперь на пирог. Деб ничего не говорит про двойное просеивание, что само по себе – доказательство любви. Другой любви.

– Ты могла бы попробовать, – повторяет Деб. – По-моему, отрицание такой возможности тебя угнетает. Отрицание любой возможности.

Я начинаю раскладывать малину по краю пирога.

– Я ничего не говорила, – говорю я.

– Знаю, – откликается Деб.

Она кладет руку мне на плечо – теплую, надежную, настоящую.

– Тебе не обязательно постоянно все говорить.

И я задумываюсь и ничего не говорю, а потом достаю из буфета тарелки с золотой каемкой и золотые вилочки из ящика и вручаю ей.

– Спасибо, – говорит она.

– Спасибо, – говорю я, и мы вместе идем по коридору, и все такое масляно-нежное, фисташково-яркое, и все уже стало лучше.

На 8 порций

Топленые сливки для подачи (по желанию)

Для песочной основы
140 г обычной муки
50 г светло-коричневого мягкого сахара
130 г сливочного масла

Для франжипана
125 г малины
125 г фисташек
1 ст. л. обычной муки с горкой
85 г золотистой сахарной пудры (или светло-коричневого мягкого сахара)
Цедра 1/2 лимона
80 г сливочного масла
1 ч. л. ванильного экстракта
1 яйцо

Пирог готовится элементарно, как это ни странно, а если у вас есть кухонный комбайн, то это вообще задачка для двух посудин, включая форму, в которой он выпекается. Я использую плоскую разъемную жестяную форму с гофрированными стенками, благодаря чему извлекать пирог гораздо проще. Второй секрет – сливочное масло. (Как всегда, пожалуй?)

Если у вас есть кухонный комбайн, положите все ингредиенты для песочного теста и смешайте до получения теста (минуты 2), так чтобы разводов масла не оставалось.

Если кухонного комбайна нет, можно использовать стационарный миксер (насадка лопаточка, средняя скорость, примерно 3 минуты) или же приготовить песочное тесто старомодным способом, вручную: втирать муку и сахар в масло до образования крошек, а потом слепить эти крошки в тесто. Оба варианта годятся, хотя я советую сначала просеять сахар, чтобы удалить комки. (Почему мягкий коричневый сахар их образует? Как мне это прекратить?)

Тщательно смажьте сливочным маслом форму (включая стенки!) и пальцами распределите тесто по форме. По сути, вам нужна основа как для тарта, так что тщательнее приминайте его к дну и стенкам. Наколите повсюду вилкой.

Если вам не лень и/или есть лишнее время, поставьте его в МОРОЗИЛЬНИК на 20 минут. (Я часто пропускаю этот этап, то есть очень-очень часто, но на нежной рассыпчатости песочного теста это никак не сказывается. Извините, но это и правда так.)

Разогрейте духовку до 180 ˚С, не забыв (конечно же) вынуть всю ту посуду, которая обычно живет у вас в духовке.

Поставьте песочную основу в духовку и пеките примерно 15 минут.

Пока она печется, вы готовите франжипан.

Прежде всего вымойте малину, чтобы ягоды могли подсохнуть, не помявшись (оставьте ее в сите или в чем вы там ее промывали).

Измельчите фисташки до мелкого порошка. В идеале вы сделаете это в том же кухонном комбайне, в котором готовили тесто, не моя его. Ага, знаю. Круто, правда? К сожалению, у меня больше нет кухонного комбайна, так что приходится делать это в мини-емкости, на которую крепится погружной блендер. Можно использовать кофемолку или еще что-то такое, но лучший ореховый порошок у меня получался в блендере «Нутрибуллет» – увы, тоже ныне для меня потерянном. Короче, измельчите орехи в порошок, вот и все.

Если у вас кухонный комбайн, засуньте туда все (в том числе лимонную цедру) и превратите в пасту.

Если комбайна нет, перемешайте орехи с мукой и сахарной пудрой (кстати, вполне можно обойтись светло-коричневым мягким, если не хотите покупать два вида сахара, просто франжипан получится чуть темнее). Снимите цедру с лимона, на всякий случай оставив сок (скорее всего, он вам не понадобится, но поскольку выпечка сильно зависит от влажности, высоты над уровнем моря и миллиона других вещей, стоит его сохранить. Лимоны вообще лучше сохранять). Вбейте масло и ваниль и, наконец, яйцо. (Если однородности не получается, тут можно добавить выжатый лимонный сок.)

Достаньте тесто из духовки и дайте ему остыть. (Это еще один этап, который я пропускаю, если мне некогда. Когда остывание пропущено, не заметить этого нельзя: песочное тесто получится более влажным из-за пара и менее рассыпчатым… но, знаете, мы живем в несовершенном мире, и люди должны радоваться уже тому, что вы готовите им десерт.)

Ложкой переложите франжипан (как бы вы его ни приготовили) в форму и утыкайте его малиной. Можно сделать узор – или не делать его. Если собираетесь подать пирог к праздничному столу в качестве главного десерта, оставьте немного малины для украшения. (Сфотографируйте его сейчас, когда зеленый очень зеленый, а розовый – очень-очень розовый.)

Пеките примерно 45 минут: надо, чтобы шпажка выходила почти чистой, но не совсем (это для того, чтобы пирог можно было нарезать красивыми ровными кусками, но середка осталась влажновато-мягкой).

Посыпьте оставленной малиной (и, может, оставшимся

фисташковым порошком). Подавайте просто так или с ложкой топленых сливок, словно для короля – и принимайте поклонение.

Вкуснее всего пирог в день приготовления, но может постоять в холодильнике пару дней. Песочное тесто отмякнет, но на самом деле это не так уж плохо в общем и целом.

Чаат из зелени на сливочном масле

Я возвращаюсь по пустоши из магазина, и в сумке у меня листовая капуста каволо неро, сливочное масло и маленький пакетик с чаат масала, и я болтаю по телефону с моей подругой Джорджи, и Джорджи говорит, что, похоже, мир рушится.

Вот это поворот! Предполагалось, что в этом году мир – мой мир – начнется заново: год, когда у нас появился новый дом с мягким ковролином и массой пространства, год, когда цунами скорби отступит, сменившись обычным приливом, год, когда я начну думать, что, возможно, мы сможем здесь жить, и даже жить счастливо в этом океане. Это не тот год, когда мир может погибнуть, потому что мой мир уже погиб.

– С нами уже что-то случилось! – говорю я Джорджи. – Теперь больше ничего не может случиться.

– По-моему, жизнь – это просто то, что продолжает случаться, – говорит Джорджи.

Я задумываюсь над ее словами и решаю, что она права, и иду под горку, а потом вверх по другой горке и вниз под горку к нашему дому. Я продолжаю разговор с Джорджи, пока распаковываю покупки, и разговариваю, пока я готовлю и пока она готовит. Мы часто так делаем с тех пор, как Джорджи уехала из Лондона: вместе бродим по магазинам, вместе готовим, вместе едим: ее голос у меня в наушниках, а мой – в ее.

Я считаю, что у всех должна быть подруга, которой они звонят во время готовки.

Для меня кулинария – это четкая и неуловимая нейтральная территория между одиночеством и общением, недостижимый центр диаграммы Венна, где мне больше всего нравится жить. Я считала себя интровертом (потому что мне нравилось оставаться одной), а потом решила, что я тайный экстраверт (потому что мне нравилось разговаривать с людьми), а теперь я думаю, что это не особо полезные именования. Наверное, меня довольно легко смутить (на вечеринках мне больше всего нравится тот момент, когда все разошлись, а мы остались), но все-таки не так легко, как многих (потому что мне нравится устраивать вечеринки). Все уравновешивается, везде есть оттенки. В какой-то короткий период я была убеждена, что все станет проще, если только у меня получится найти нужные слова, нужные ярлыки, а теперь я совсем так не думаю. Я считаю, что все сложно, и люди сложные, и не обязательно выбирать что-то одно и за это держаться – но если вы из тех, кого на вечеринке тянет на кухню, то мы, наверное, похожи – и я надеюсь вскоре с вами там встретиться.

Вот почему на кухне во время вечеринки так хорошо, особенно если у вас есть какая-то работа: можно одновременно быть самой по себе и с другими: центр диаграммы Венна. Можно говорить или молчать, как пожелаете. Можете стать заводилой вечеринки-внутри-вечеринки или же молчаливой рабочей пчелкой. Можно завести такой разговор, при котором никто не обязан присутствовать, потому что у вас явно есть чем заняться, и они в любой момент могут сослаться на необходимость пообщаться с кем-то и вернуться на настоящую вечеринку рядом. Во время вечеринки все, кто находится на кухне, захотели там оказаться, так что именно там и надо быть. Но это я так говорю. Я всегда считала, что кухня – это то место, где надо быть, особенно если полюбишь разговаривать по громкой связи.

Я всегда помногу разговаривала по громкой связи из кухни. Я пекла хлеб по скайпу, пила кофе с мамой, когда между нами было больше шести тысяч километров, сидела на балконе, зажав мобильник между плечом и ухом, и чистила горошек. Вместе и далеко, далеко и вместе. Я люблю говорить по телефону во время готовки. Больше всего мне нравится при этом говорить с Джорджи, которая живет в деревне: мы много разговариваем по телефону, иногда два раза в день, иногда чаще. Раньше мы часто встречались на ленче в «Дишуме», индийском сетевом ресторане с огромными мраморными стойками, плетеными стульями и бездонным чаем. Это затруднительно теперь, когда она в Котсуолде, среди холмов и зеленого и желтого камня, но так тоже хорошо. «Не лучше и не хуже, просто по-другому», – как сказал про жизнь один наш друг, Краб, после прекращения отношений с кем-то. Не лучше и не хуже, просто по-другому.

Мы иногда созваниваемся, чтобы выпить кофе утром, а потом – чтобы готовить вечером. В девять утра она спрашивает, какие у меня планы, и я говорю, что собираюсь приготовить. А потом я спрашиваю у нее. Мы и работаем по телефону: виртуальные коллеги – читаем тексты друг друга, проверяем факты, выверяем приемы. «Обговори со мной все», – прошу я ее в пять вечера, и она так и делает, а потом я проговариваю то, что я делаю, и мы вместе готовим: ее нож в Котсуолде стучит в том же ритме, что и мой в столице.

Когда по телефону сверяешь свои трапезы с чьими-то еще, то узнаешь, что именно этот человек ест, когда он один. Узнаешь, что именно он захочет съесть и что ему нравится, и это всегда интересно, а порой неожиданно.

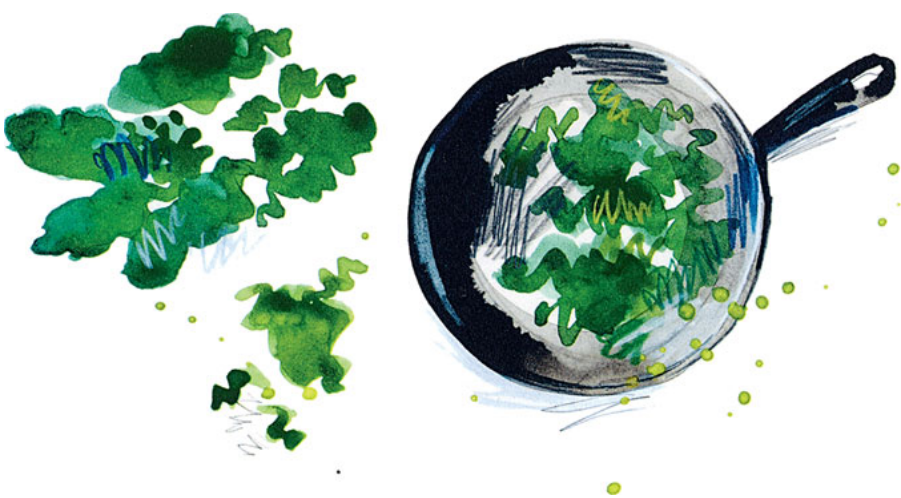
Для меня стало неожиданностью то, что Джорджи, которую я знаю уже пять лет, ест овощи. Нет, не просто ест: Джорджи обожает овощи, по-настоящему их обожает так, как нормальные

люди обожают углеводы. Джорджи предпочтет (я точно знаю, потому что спросила) съесть немного брокколи, а не «Твикс». Джорджи предпочтет съесть морковку, а не чипсы с солью и уксусом. Джорджи совершенно искренне предпочтет репку намазанному маслом тосту, и мне это кажется диким, но факт остается фактом: в овощах она хорошо разбирается.

Вот почему когда она мне сказала, что ее любимый завтрак – реально самый любимый – это зелень с яйцом, я хоть и удивилась, но была готова ей доверять. Я достаточно ей доверяю, чтобы этим февральским днем и в свете апокалипсиса набить морозильник, и я достаточно ей доверяю, чтобы приготовить зелень на завтрак или в качестве несложного ленча.

На 1 порцию

100 г капусты каволо неро (или кейла)
1 ст. л. соленого арахиса
2 × 15 г порции сливочного масла + еще для тоста
Хлеб для тоста
1/2 лайма
1 ст. л. чаат масала (смесь пряностей продается онлайн)
2 яйца
Соус шрирача для подачи (по желанию)



Прежде всего промойте листовую капусту, а потом удалите черешки. Это делается руками, просто отрывайте, а листья потом нарвите на кусочки, которые удобно класть в рот.

Нагрейте большую сковороду на умеренном огне. В идеале у сковороды должна быть крышка: тогда зелень получится как надо. Кладите орехи: просто жарьте всухую 3 минуты, а потом

высыпьте их на доску и крупно нарежьте. Отлично.

Растопите на сковороде одну порцию масла и увеличьте нагрев до сильного. Бросьте капусту, накройте крышкой и встряхните, чтобы масло прилипло к бородавчатым листикам, и оставьте на 4 минуты. Цвет неожиданно станет очень ярким, а потом – что самое главное – листья начнут пригорать. Это даст вкус и аромат.

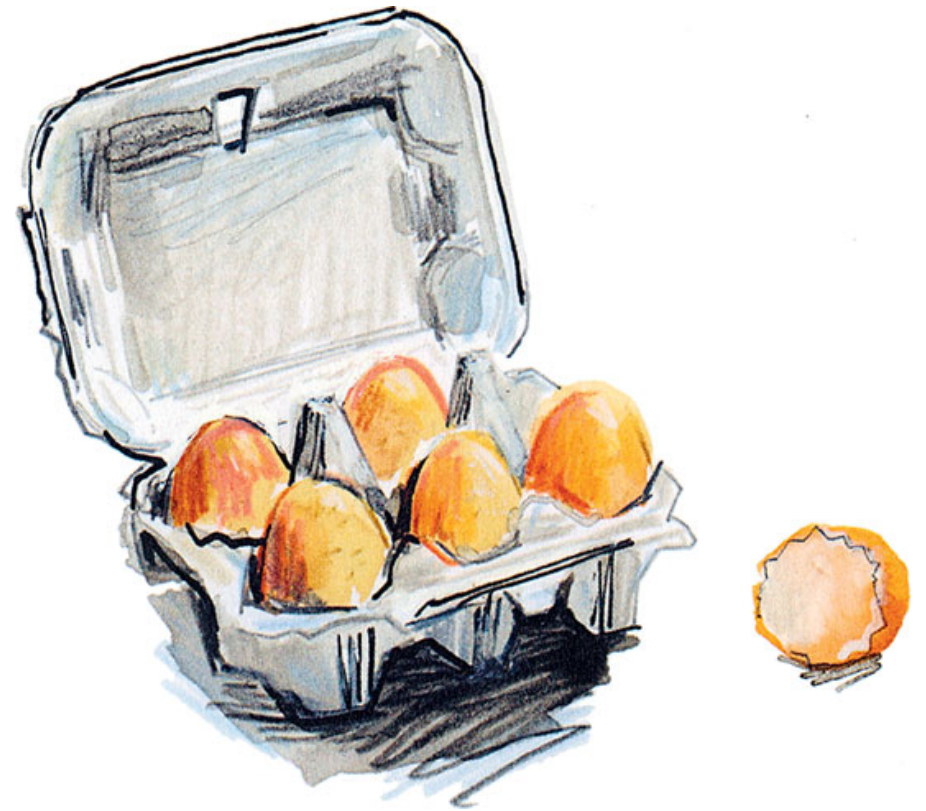
(Отправьте хлеб в тостер.)

Снимите крышку. Выжмите на листья сок половины лайма. Посыпьте чаат масала, снова накройте крышкой и встряхните для смешивания. Найдите тарелку, намажьте тост сливочным маслом, вывалите зелень на тост.

На той же сковороде растопите вторую порцию масла. Разбейте каждое яйцо в стакан, а потом вылейте на сковороду: это помогает сохранить желток целым, если у вас он обычно лопается (как у меня). Ложкой быстро перегоните растопленное масло на белки яиц, пододвигая белки к желткам, а потом накройте крышкой на 3 минуты.

Переложите яйца на зелень и посыпьте арахисом. Сбрызните соусом шрирача, если он вам нравится.

Валлийские яйца



Есть одно место, куда мы ездим.

Не хочу много про него вам рассказывать, потому что оно мое. Не так мое, как деньги, не так мое, как будто я его купила или построила или живу в нем. Но мое тем, что я его люблю. Мое тем, что я по нему скучаю, что я о нем думаю, что оно порой мне снится. Мое как мой дом. (В этой книге много домов, и каждый год их у меня все больше. Таково выживание: в жизни оказывается гораздо больше, чем вы ожидали. «Каждый день случается что-то», – говорит в одном стихотворении Гера Линдси Бёрд.)

«Хороших историй про телефоны не существует», – говорит Нэнси, и тут нет телефонов: нет сигнала, нет надежного интернета. Ты как будто выпадаешь из времени.

Мы едем туда на поезде, медленном, все трое: мы с Джо и мужчина, которого мы зовем Краб.

Джо нашла Краба как-то вечером в Ньюкасле, а потом я нашла Джо, и вот мы оказались здесь, у моря. У нас всех мало общего, мы никогда не жили поблизости друг от друга, никогда

не встречались за обедом. У нас троих такая дружба, которая не требовала усилий и которая всегда оставалась непонятной, но все же нам логично быть вместе. Я ничего более внятного сказать не могу. Просто некоторым людям логично быть вместе – и мы так и делали. И делаем. Наверное, это как влюбиться.

Сейчас конец февраля, и вроде бы скоро наступит конец света, так что мы поехали к морю на тот случай, если это вдруг окажется правдой.

Краб живет в Ньюкасле, а мы живем в Лондоне, а все наши встречи проходят здесь: для всех неудобно, но всеми обожаемо. Оно в Уэльсе, это место, на краю обрыва. Обрыв заканчивается в море, и из дома отовсюду видно море, а в доме все движется медленно и целесообразно. Дни тянутся, как десятилетия. Мы часто дремлем днем. Мы собираем пазлы почти молча, разделяя картинку на цвета: ее руки на голубых и синих, его – на серых, мои – на белых. Каждый час – это отдельная эпоха, отмеченная весьма приблизительно чашками чая и изменениями голубых и синих тонов моря и неба. Чайник закипает целый век. Мы называем это валлийским временем.

И я думаю про яйца. Про яичницу-болтунью, приготовленную в валлийском времени: медленнее, чем казалось бы возможным, на более слабом огне, чем вы могли бы себе представить, и нежнее и вкуснее любой яичницы, что вам доводилось пробовать.

Не нужно класть сливок, не нужна пароварка. Молоко добавлять не нужно. Берете только яйца и немного сливочного масла, обычную сковородку. Проще пользоваться силиконовой лопаточкой, но, думаю, и без нее можно обойтись: просто с силиконом меньше продукта пропадает, а в этом доме зря ничего не переводят. Здесь все только потому, что оно полезное и правильное, так что вы тут тоже полезные и правильные.

По морю гуляют шторма, залив затянут тучами, поезда запаздывают и отменяются, но тревожиться не получается, потому что на том конце железной дороги конец света, а здесь есть все, что нам нужно. Может, мы бы так здесь и остались, втроем? Может, мы просто тут останемся и ничего меняться никогда не будет? Однако даже здесь часы идут, даже здесь одно мгновение переходит в следующее, даже здесь яйца густеют: медленно-медленно, но неотвратимо.

Масло скользит по сковородке, приливом превращается в пену. Вы взбиваете яйца так осторожно, что вилка даже не касается миски и не нарушает тишины. Вы выливаете яйца на сковородку и ждете и изредка перемешиваете и ждете. Они густеют, словно створаживаясь, медленно и постепенно. Наверное, это чудо, еще одно чудо, как тот пирог, что подарил

мне жизнь, как то чудо, что смогло привести меня сюда, в этот дом на краю обрыва. «Каждый день случается что-то, – думаю я, – значит, так оно стало». Ах, какая жизнь. Ах, какое чудо. Ах, какие яйца.

На 3 порции
15 г сливочного масла
6 яиц
Тосты с маслом

На самом деле рецепт не нужен, вы и так все поняли: время, тишина. «О ты, дитя молчанья и терпенья». Китс должен был бы написать это о яичнице.

Растопите масло на минимальном огне. Разбейте яйца в миску и чуть сбейте вилкой. Не надо полностью их перемешивать, пусть будет белок, пусть будет желток.

Вылейте их в масло и чуть размешайте. Дайте густеть секунд 20, а потом силиконовой лопаткой передвиньте яйца с краев сковороды к центру. Идет медленно скручивание: просто попробуйте. Нужно, чтобы образовывалась масса, а не клочья. Оставьте нагрев минимальным, не торопитесь. Не надо мешать постоянно. Масса, завитки, медленные движения. Все правильно.

Надо жарить яичницу так медленно, что покажется, будто она никогда не приготовится на таком слабом огне, что все так и не соединится. И мешаете вы тоже медленно и не часто, вы перемещаете края к центру, а центр – к краям, медленно загибая, загибая осторожно, изредка. Она загустеет примерно через 20 минут. Чудо.

Наблюдайте за яйцами постоянно и, когда подумаете «еще не совсем готово», снимите их с огня. Возьмите тарелки, возьмите тосты. Переложите яйца на тарелки (они идеально дойдут за то время, пока вы достаете тарелки и мажете тосты маслом). Ешьте и любуйтесь морем.

Март

Лепешки «шторм на море»

Сейчас начало марта, и где-то там наступает конец света. Наши друзья отменили обед в следующую пятницу, но это даже немного утешает: непонятно, когда мы будем дома и как мы домой попадем.

Поезда не ходят из-за штормов, но и куда нас привез бы поезд? В Лондоне все закрывается или уже закрылось. Если поднять телефон высоко над головой, то ненадолго возникает сигнал, и мы видим дергающийся обрывок рекомендаций правительства: «Не выходите на улицу, оставайтесь дома, смотрите, но не прикасайтесь». Наполовину Боккаччо, наполовину Стивен Кинг, сплошной абсурд. Не прикасайтесь к друзьям. Не прикасайтесь к любимым. Может, это у них на руках или в их телах. Чем бы ни было «это»! Если вы касаетесь чьей-то руки, то касаетесь всех и всего, чего касался он, и наоборот: человеческая цепочка. Мы все друг от друга зависим, мы все связаны и скреплены, независимо от того, знали мы раньше об этом или нет. Мне это кажется вроде как успокаивающим, хотя по задумке должно было пугать. Меня это вроде как успокаивает, хотя, кроме Джо, мне касаться тут некого.

Сейчас здесь только мы с Джо, мы с Джо и море, и мы собрали все пазлы, прочли все книги в мягких обложках, а море по-прежнему штормит. Писать бесполезно, так что я прибегаю к тому, что неизменно делаю, когда все плохо: иду на кухню и прикидываю, что приготовить. Облокачиваюсь на кухонный стол, смотрю на то, как ярится серое море. На низкие силуэты птиц – они высоко над морем, но на уровне кухонной мойки. На очертания и яркие вспышки буя, отмечающего пролив. На остов разбитого рыбацкого катера: он лежал высоко над уровнем моря, сколько я помню, осыпаемый брызгами, а потом, когда я снова посмотрела, вдруг исчез, лакуна. Я копаюсь в холодильнике, где почти ничего не осталось. Здесь нет супермаркета, так что мы привозим продукты с собой, вместе с купальниками и толстыми свитерами. Что у нас есть? Что можно испечь?

Мне знакомо это чувство, когда ждешь звонка из больницы, смены правительства, очередного удара. Я привыкла ожидать апокалипсис, но мне не хочется снова это делать, и поэтому я натираю горбушку чеддера в мисочку с клоунами и крупной надписью «ДЖОЗЕФИН».

Я нахожу муку от позапрошлого раза, немного сливочного масла, жалкий треугольничек подсохшего бри. Молоко начало киснуть. Вариант на самом деле только один: то, что я всегда

пеку перед длинной поездкой на поезде, перед отъездом отсюда или отправлением туда. Это прощальные лепешки или путевые лепешки: кисловатое молоко, четыре сорта престарелого сыра, мука, паприка и немного сливочного масла. Новозеландские сырные лепешки, треугольные, а не круглые. «Не лучше и не хуже, просто другие». Я пеку их, несмотря на то что поезда отменили, несмотря на то что еще кто-то из друзей отменил встречу, несмотря на мигающие распоряжения правительства.

Наша новозеландская подруга Хейзел приносила нам такие лепешки, когда дела были плохи, – ко мне домой или в больницу или туда, где мы нуждались в кормежке, и я грела их в микроволновке или просто съедала холодными в парке. Джим ел их в больнице с холодным соусом болоньезе, когда в него больше не лезла больничная брюква, я ела их, когда не могла уехать домой, когда все было слишком шатко, слишком страшно. Это была маленькая радость в очень тяжелое время, и теперь, когда я их готовлю, я думаю о Хейзел, которая и сама сейчас далеко от дома, и о том, как Джим любил эти лепешки, и как он любил Хейзел, и как мы его любили, и как далеко мы уже отошли от того времени, нравится нам это или нет – как остов разбитого катера, унесенного морем.

А еще я думаю – пока натираю сыр и втираю его в масло, а масло – в муку, – что даже здесь время идет; что через день-другой шторм утихнет и мы на поезде уедем в сомнительный Лондон и возможный апокалипсис, и что поедем мы, как всегда, с перекусом в поезде и чаем в термосе и со старой рождественской жестяной коробкой Джима, полной печенья с шоколадной крошкой, и я испеку более удачные сырные лепешки.

Примерно на 7 лепешек для 2 или больше голодных едоков

220 г обычной муки

3 ч. л. разрыхлителя

3 ч. л. копченой паприки (можно заменить на обычную паприку, или 1 ч. л. порошка чили, или вообще исключить)

1 ч. л. соли с сельдереем

30 г сливочного масла, натертого

125 г сыра, натертого (слушайте, если вдруг решите взять 150 г или даже 175 г, ничего плохого не случится: лепешки станут более сырными, просто это нельзя рекомендовать в книге, а то люди начнут считать калории)

100 мл молока (если даже оно подкисшее, это не

страшно)

Разогрейте духовку до 200 °C.

Теперь у вас два варианта.

Первый: если у вас есть кухонный комбайн, забросьте в него все, кроме 25 г сыра. Смешайте.

Второй: я много лет делаю это вручную, и это тоже очень просто, так что пусть это вас не останавливает. В большую миску положите муку, разрыхлитель, паприку и сельдерейную соль и перемешайте. Нарежьте масло на кусочки, а потом кончиками пальцев вотрите его в сухие ингредиенты, чтобы образовались мелкие крошки. Добавьте сыр, оставив 25 г, и снова размешайте. Добавьте молоко и смешивайте ножом для масла, пока не получится тесто. Молока может понадобиться чуть больше или чуть меньше. Действуйте медленно и проверяйте. Возможно,

придется запустить в тесто руки, но и это нормально. Только не надо все время работать руками, потому что от этого тесто становится жестковатым. Но почти наверняка у вас все получится.

Как бы вы ни готовили тесто, теперь соберите его (может, еще муки?) и переложите на противень. Наверное, даже смазывать противень не понадобится – они должны сами сниматься! Но и выстлать его можно, если вам не хочется отскребать припекшийся сыр.

Примните тесто прямоугольником толщиной примерно 5 см и вдавите в поверхность оставшиеся 25 г сыра. Разрежьте сырный прямоугольник на треугольники примерно одинакового размера. Это… знаете, я не математик, но совершенно точно есть способ нарезать прямоугольник на n прямоугольных треугольников, а я просто отсекаю куски и разминаю до нужной формы. Получается лепешек семь: шесть нормального размера, чтобы подать в корзинке или еще как-то, и одна огрызочная, чтобы отламывать кусочки, проверяя, пропеклись ли они, и чтобы съесть ее на кухне. Назовите их чертовой полудюжиной.

Положите треугольники на противень. Пеките минут 12, пока тесто не поднимется, а сыр не запечется корочкой.

Разломите тестер пополам: лепешка будет чуть тянущейся, но явно хлебной. Готово? Готово!

Перголези, свиная грудинка и пюре из пастернака

Когда мы оказываемся дома, говорить не о чем. Шторма и море кажутся очень далекими, но и все остальное тоже: наш дом превратился в остров, улицы пустынны, а оживленное шоссе за заливом затихло. Людей нет, а за кухонной дверью ветер проталкивается через ступеньки пожарной лестницы и завывает, словно прибой.

Однако небо синее и высокое, а мы долго ехали, и в забытых во дворике горшках появились зеленые росточки, и между неприкаянных квадратов бетона пробились зеленые травинки. Весна идет, а может, даже пришла, и мы снова в городе на грани чего-то, вопреки здравому смыслу нас обеих, но мы хотя бы вместе, и имеется хотя бы зелень. Не знаю, что это за зелень. Мы отсутствовали так долго, и все было таким новым, когда мы уезжали, что я даже забыла, что мы соорудили новые книжные полки и купили длинный сосновый обеденный стол, чтобы принимать гостей, которые, может, больше никогда не придут.

И, наверное, в честь того, что мы смогли сделать и до чего дошли к этому моменту – и несмотря на гостей, которые, может, больше никогда не придут, – я готовлю это блюдо. Я включила Перголези в маленьком синем динамике, очень громко («Слишком печально, – сказала как-то моя бабушка, – слишком печально для большинства, но не для нас»), и запекаю свиную грудинку на очень маленьком огне и очень медленно: она хрустит, как бекон, и тает, как масло. Грудинка нашлась в морозильнике. Я очень хорошо заполнила морозильник, когда мы сюда въехали, на случай какого-то конца времен, какого-то апокалипсиса, на случай… меня это ужасно смешит… именно такой ситуации. Я запасала молоко и сливочное масло, мясо и рыбу и пакетики чуть прижаренной зелени, выжав из них всю воду.

Я натираю грудинку медом и соусом гочуджан, ферментированной корейской соевой пастой, которую я обожаю, и при этом думаю о том, что город закроют и мои любимые магазины – мясной, корейский супермаркет, индийский супермаркет, рыбная лавка, овощи-фрукты – окажутся недоступны. Однажды я ходила слушать «Стабат матер» Перголези, одна, в церковь в центре Лондона, и, отправляя свинину в духовку и переходя к моркови и пастернаку, я думаю, что та церковь сейчас тоже закрыта, и центр Лондона для меня

потерян.

Новый сосновый стол пуст, садик полон неизвестности. А я могу только стоять на кухне, слушать «Стабат матер» (слишком печально, слишком печально для большинства) и пытаться что-то с этим сделать.

На 4 порции

500 г ломтиков свиной грудинки
4 ч. л. кунжута

Для маринада

50 г гочуджана
50 г меда
10 мл кунжутного масла
4 измельченных зубчика чеснока

Для пюре из пастернака

500 г пастернака, очищенного и некрупно нарезанного

500 мл куриного бульона (легко заменяется овощным, естественно)

75 мл жирных сливок

30 г сливочного масла

Мускатный орех: 1 ч. л. молотого или немного свеженатертого, по вкусу

Сок 1/2 лимона

Сбейте все ингредиенты маринада и поместите в него грудинку. Оставьте не меньше чем на час, а можно и на сутки. Как знать? Что сейчас стало со временем?

Промаринуйте свинину, а потом запеките. Запекайте 15 минут при 220 °С, а потом медленно 45 минут при 150 °С.

Пока свинина запекается, приготовьте пюре из пастернака. Это проще простого. Пастернак, очищенный и нарезанный, отправьте в кастрюльку и залейте холодным бульоном. (Честно говоря, я беру холодную воду и бульонный кубик: тут нет смысла использовать бульон собственного приготовления.) Доведите до слабого кипения, закройте крышкой и варите, пока пастернак не станет таким мягким, что его можно будет размять ложкой: минут 20?

Ложкой с прорезями переложите пастернак в емкость кухонного комбайна (у меня он недавно появился как подарок «жаль, что твой парень умер» от моего славного папы) и добавьте сливки, масло, мускатный орех и лимон. А еще влейте столовую ложку отвара из-под пастернака. Измельчите в пюре, добавив еще жидкости, если оно покажется слишком густым. Это пюре, а не мятый картофель: нежный гарнир, а не сытная жрачка.

Посыпьте грудинку кунжутом и подавайте на горке пюре из пастернака (или с картофельным пюре, или на кучке припущенной зелени).

Кризисный кардамонно-кофейно-банановый кекс

В кризис я готовлю.

При кризисах я на высоте: я почти постоянно всего боюсь, но во время кризиса я в своей тарелке, как матрос, который настолько привык к плаванию в море, что по суше ему трудно ходить.

Иногда я кажусь себе таким крахмальным раствором, какой демонстрируют в школе: он проливается между пальцами, мягкий и бесполезный, когда все хорошо, но становится плотным и твердым, встретившись с силой. Я боюсь всего, но когда происходит то, чего я боюсь, это похоже на освобождение. Если все уже рушится, то никакие мои действия уже ничего испортить не могут, так что вперед. Думаю, я не одна такая. Думаю, многие тревожные люди, загнанные в угол, неожиданно для себя становятся эффективными и сильными. Порой мне кажется, что это потому, что мы столько времени представляли себе тот угол, что когда в нем оказываемся, он вроде как привычный.

Я не могла представить себе такой кризис: полный кризис, в который вовлечены все, когда весь мир в растерянности, – но тем не менее это мне привычно. Я знакома с непонятными болезнями, мне знакома борьба с инфекцией и интенсивная терапия. Я знаю, что такое травма, ожидание и надежда. Наверное, все кризисы по сути своей одинаковы: вдох, затянувшаяся пауза, место, где должен находиться нормальный мир – и где его нет. А значит, я знаю, что надо делать, как всегда знала, что надо делать в моменты кризиса. Может, и всегда буду знать, если это знание подразумевает работу на кухне.

Кухня: успокаивающий ритм ножа и пестика, шипенье газа, теплое электрическое жужжание духовки, пряности и сливочное масло. Сейчас все готовят: кажется, этой весной все пекут банановый кекс – простой и драгоценный – разделенные тысячами километров и объединившиеся.

Не знаю, что именно останется от этого странного слишком жаркого марта, когда мир кажется таким зыбким. Должно пройти время – многие годы, даже десятилетия, – чтобы увидеть, как вас сформировала травма. Травма меняет людей, как ветер выдувает дюны: какие-то части он уносит, какие-то просто сгибает и скручивает в нечто новое. Иногда, очень редко, в нечто более прекрасное.

Теперь, когда я касаюсь кого-то, то не могу не думать обо

всех, кого он сам коснулся, в автобусе не могу не думать обо всех, кто цеплялся так же, как уцепилась я. И не могу представить себе, что перестану думать. Я не перестану представлять себе людей как некий интернет, паутину, карту: одно неумолимо, неизбежно ведет к другому. Не знаю, плохо ли это, но, кажется, это сохранится. Надеюсь, что сохранится, и надеюсь, что банановый кекс тоже сохранится. Особенно надеюсь на банановый кекс.

Кардамон и кофе так безупречно сочетаются, а здесь они, по-моему, идеальны: сладкий задохнувшийся банан, плотная высокая буханка с лопнувшим верхом – испеченная, остывшая, нарезанная, поджаренная, намазанная сливочным маслом. Румяное масляное печенье, жирный греческий йогурт, взбитые сливки, сметана, чуть присыпанная нарезанным розмарином с щепоткой копченой соли. Клубника, малина. Черника – если поймается тот краткий миг между спелостью и кашицей. Обычное, вкусное, соленое сливочное масло. Банановый кекс – это завтрак? Я не хочу жить в мире, где это не так. Мир и без того суров, мир и без того достаточно странный и вывернутый, достаточно проблемный. Толстый кусок бананового кекса на завтрак. Кекс на завтрак. А почему бы и нет?

На одну буханку

120 г сливочного масла

500 г коричневых бананов (это 5 штук обычного размера)

2 крупных яйца

1 ст. л. ванильного экстракта (не надо покупать очень дорогой – в выпечке разница незаметна)

200 г + 25 г мягкого коричневого сахара

250 г обычной муки

2 ст. л. растворимого эспрессо

2 ч. л. разрыхлителя

2 ч. л. молотой корицы

1 ч. л. молотого мускатного ореха

12 коробочек кардамона

100 г нарубленного темного шоколада (по желанию)

Это невероятно простой кекс, что понятно по тому, что весь мир начал одновременно его печь. Банановый кекс – это, по сути, сухие ингредиенты (все), отправленные в жидкие ингредиенты (тоже все). Ну и вот.

Смажьте маслом 450-граммовую форму для хлеба и выстелите пергаментом или вложите в нее невероятно удобную покупную бумажную заготовку. Разогрейте духовку до 180 ˚С и убедитесь, что решетка стоит по центру – там, где верхушка кекса

не будет касаться тэна.

Чтобы не мыть лишнюю посуду, я растапливаю масло прямо в емкости кухонного комбайна, поставленной на кастрюлю со слабо кипящей водой. (Это можно сделать и в микроволновке или просто в кастрюльке.) Бросьте бананы в емкость кухонного комбайна и сбейте масло с бананами почти до однородности. Добавьте яйца и ваниль и снова сбейте до смешивания.

Положите в емкость 200 г сахара, муку, растворимый эспрессо, разрыхлитель, корицу и мускатный орех. В ступке пестиком (или скалкой в прочной миске) разомните коробочки кардамона и вытряхните мелкие зернышки. Хорошенько растолките зернышки и добавьте их к сухим ингредиентам. Смешайте.

Просейте сухие ингредиенты через сито в емкость комбайна и сбейте до жидкого теста. Если хотите, сейчас можно подмешать кусочки шоколада.

Вылейте тесто в форму и посыпьте 25 г сахара. Он станет хрустящим и блестящим. Тесто заполнит форму. Не тревожьтесь. Так и должно быть. Именно так и получается идеальный пышный банановый кекс.

Пеките 25–35 минут: надо, чтобы он начал отставать от стенок формы и источал совершенно невероятный аромат.

Сердца и хумус

Я как-то прочла объяснение, что травма похожа на проломленный наковальней пол, где дыру так и не заделали.

После травмы порог печали очень понижен: всегда можно снова рухнуть на дно. Мелочи способны ранить как никогда глубоко. Роняешь монетку – и она пролетает бывший пол и летит куда-то еще через проделанную травмой дыру.

Что было интересно, конечно, потому что там, внизу, в темноте – под полом, на котором я всю жизнь жила, – оказалось что-то еще. Внизу, в темноте, обнаружилась возможность, целый лишний этаж, на котором можно было жить, с которым можно жить – и благодаря этому все остальные этажи моего дома стали чуть выше. Мой дом стал больше, чем прежде.

Смерть оказалась не концом, а сдвигом; было больно не потому, что я что-то потеряла, а потому, что что-то приобрела, и хотя этим приобретением была боль, это все равно было чем-то. Это все равно было чем-то новым. Появился еще один этаж, чтобы заполнить его людьми. Это ощущалось как вина. Это ощущалось как свобода.

Я вспоминаю дом, которого лишилась, когда Джим умер: Крохотную Квартирку, застывшую во времени, сохранившуюся в той книге, что я написала, и в снимках, которые мы делали. Я вспоминаю себя на кухне, пытающуюся поддержать в нем жизнь: весь мой мир свелся к гемоглобину и калию, эритроцитам и лейкоцитам, костному мозгу и костям, печени и сердцу. Я готовила ему сердца, нарезанные кубиками и замаринованные, сытные и пряные. До этого я никогда не ела ливер.

Мне казалось, потроха будут горькими и грязными – и в чем-то это так, но по-хорошему, с сытностью, которая похожа на нагретую солнцем терракоту, высыхающие мокрые следы ног, на дым, на землю, на жизнь. Обожаю сердца: красный запах кумина, дымок черного кардамона, размякшие в уксусе и блестящие от оливкового масла, поджаренные на сковороде. Я ем их с хумусом, или положив в питу, или перемешав с клейким пореем: яйцо с размером и формой конца света, в мешочек и с разбитой верхушкой. Ступени балкона оказались под солнцем, и я сижу, поставив тарелку на колени, и поздний март медленно приплывает в весну. Тут хорошо.

На 4 порции

500 г сердец ягненка, очищенные и нарезанные на кусочки (слава Богу, это делает мясник, а если у вас

мясника нет, не готовьте сердца)
Хумус и пита для подачи

Для маринада
2 ст. л. коробочек черного кардамона
1 ст. л. семян кумина
2 ч. л. кориандра
1 целый перец анчо чили
100 мл красного винного уксуса
100 мл оливкового масла экстра вирджин

На самом деле здесь главное – маринад. Первым делом поджарьте пряности на сухой сковороде, пока аромат не станет поразительным. Приятно наблюдать за кумином: цвет семян меняется с коричневого на табачный.

В ступке истолките пряности, а потом поднесите ее к лицу и вдохните. Сделайте глубокий вдох. Запах настоящий и живой и совершенно не больничный: вот одна из причин его любить. Когда проводишь время в больницах, начинаешь дорожить тем, что пахнет нормальной жизнью: а это и есть нормальная жизнь.

Чуть-чуть поджарьте и перец и тоже истолките в ступке. Анчо чили пахнет шоколадом и кофе: это один из ароматов, которые изумляют даже тех, кто вообще не готовит. Такие пряности заставляют думать о давних временах, когда их привозили на кораблях издалека и когда миры и войны завоевывали и теряли только из-за этого совершенно нового, наполненного ароматом воздуха.

Порвите поджаренный перец на полоски и растолките с остальными приправами. Пересыпьте в миску и добавьте уксус и оливковое масло. Положите сердца и тщательно перемешайте, а потом накройте крышкой и поставьте в холодильник мариноваться до следующего дня.

Их можно нанизать на шпажки и приготовить на мангале (господи, как мне не хватает гостей у мангала, как я соскучилась по шашлычной погоде!) или на сковороде, поджарив до готовности: они чуть розоватые в центре, с хрустящей корочкой. Выложите на тарелку хумус, а сверху – сердца. Пита заменит столовый прибор.

Фрианды на коричневом масле

– А если это продлится еще, ну недели две? Или даже три?

Мы стараемся понять, сколько может продолжаться апокалипсис. Нэнси говорит по громкой связи, а я пытаюсь придумать, что приготовить из банки яичных белков, которые надо использовать не позже сегодняшнего дня.

– Три недели, – говорю я. – Давай ошибемся в большую сторону и скажем, что три. Как минимум.

Я почти наугад вынимаю продукты из шкафчика: полбанки фисташек, оставшихся от орехового тарта, разрыхлитель, золотистую сахарную пудру.

– Как считаешь, шоколад сюда класть?

Знаю, что она не знает, но хочу перевести разговор на что-то другое.

– Мне все равно, – говорит Нэнси.

– Наверное, можно было бы взять темный шоколад, но это не так вкусно, как с черникой.

– Мне все равно.

– Кажется, у меня в отделении для овощей есть малина, и если взять чуть поплывшие, то с малиной будет вообще идеально…

– Я считаю, тебе надо отправить ему эсэмэску, – говорит Нэнси.

– Нэнси! – предупреждающе говорю я. – Ой, блин…

Я сшибаю локтем пудру, и она поднимается тучей.

– Если это затянется на три недели, можно просто написать. Не обязательно встречаться. Даже по телефону говорить не обязательно…

Я сгребаю пудру и ничего не отвечаю.

– Тео очень славный, – говорит она. – Он не ранит твои чувства.

– С моими чувствами все в порядке, – ворчу я.

Я вынимаю из холодильника кусок масла и бросаю на сковороду, чтобы сделать коричневым.

– У тебя есть его телефон, – не унимается она. – У тебя есть его телефон. Я знаю, ты не хочешь, чтобы я вмешивалась и что-то тебе про него говорила, но он и правда славный и не причинит тебе боли.

– Мне никто не причинит боли, – говорю я.

Коричневое масло, ароматное, пенящееся, золотое. Я бросаю фисташки в блендер и включаю его, чтобы не слушать Нэнси.

– Ага, – соглашается она. – Но тебе надо ему писать. Хотя бы

в эти три недели или сколько их там будет. Считай это тренировкой.

Положить фисташки. Положить яичные белки. Сбивать до пены. Я столько раз пекла фрианды, что мне уже даже рецепта не нужно. Они все равно получаются крошечными праздничными кексиками – пышными, высокими финансье, – хоть и не знаю, что мы отмечаем. Что у этого Тео есть мой телефон. Что у меня есть его телефон. Что Нэнси осторожно пытается нас свести. Еще три недели апокалипсиса. (Как минимум.) Март. Вторник. Вообще ничего.

– Тренировка, – говорю я.

Фисташки, белки, сахарная пудра и коричневое масло, взбитые в пену. Рецепта уже не нужно. Дело мастера боится.

«Хороших историй про телефоны не бывает». Я смотрю на мой.

Из него звучит голос Нэнси, чуть искаженный динамиками.

– Не обязательно в него влюбляться, – говорит Нэнси, и эти слова повисают в воздухе между ее телефоном и моим. «Знаменитые последние слова».

На 18 маленьких фриандов или 12 больших
110 г сливочного масла
25 + 75 г несоленых очищенных фисташек
25 г молотого миндаля
2 ч. л. ванильного экстракта
150 г сахарной пудры (золотистой или другой)
1/2 ч. л. разрыхлителя
4 яичных белка
Примерно 200 г малины

Начнем с коричневого масла. Я почти всегда начинаю с приготовления коричневого масла, потому что на это уходит примерно на три минуты больше, чем просто на растапливание, и это три минуты восторга. В доме пахнет потрясающе, и вкус получается потрясающим: более глубоким, богатым, изощренным.

Коричневое масло готовится так: вы его растапливаете и продолжаете нагревать на довольно слабом огне. Пусть пенится, пусть появляется осадок, пусть становится по-настоящему коричневым. У него появится ореховый аромат: по-французски его называют *beurre noisette* (ореховое масло) – и оно станет каким-то шелковым. Не дайте ему подгореть, но не беспокойтесь, если выпадает осадок. На это уходит минут пять. Перед использованием дайте маслу немного остыть.

Разогрейте духовку до 180 °C и разыщите какую-нибудь силиконовую форму на 12 выемок: у меня форма для каннеле, что

идеально, но можно использовать любую форму для порционных кексиков. Оберткой от масла хорошенько смажьте выемки.

Пока масло готовится, взвесьте фисташки: 25 г надо порубить для украшения и текстуры. Остальное перемелем в кухонном комбайне. (Честно предупреждаю: если у вас комбайна нет, не связывайтесь с фисташками, а просто возьмите больше молотого миндаля: это чуть менее вкусно, но не настолько, чтобы толочь фисташки вручную в ступке.) 75 г фисташек перемелите в максимально мелкую муку, а потом добавьте молотый миндаль, ваниль, сахарную пудру, белки и коричневое масло. Взбейте (в комбайне или вручную) до пены, а потом разлейте по подготовленным формочкам.

Если у вас силиконовая форма для каннеле, смеси хватит, чтобы наполнить выемки на три четверти. Положите на каждый кексик по 2–3 ягоды малины и большую щепоть нарезанных фисташек.

Пеките 25–35 минут, пока вставленная в центр шпажка не окажется чистой (заварившиеся ягоды малины не считаются). Подавайте теплыми, но и храниться они будут отлично по крайней мере пару дней, став в герметичной банке чуть более влажными и вязкими.

Апрель

Парижские баклажаны

Апрель, но не в Париже.

Где-то там Сена, цветущие вишни и все такое, а я снова сижу на ступеньках балкона спиной к кухне. Я дуюсь и думаю про весенний Париж, что, конечно, штамп, но это мой штамп. Пусть тривиальный, зато мой.

Я не езжу в Париж каждую весну, не будучи профессиональной вдовицей двадцатых годов (увешанная изумрудами, густо намазанная гримом, с хорошо отрепетированной и заученной повестью о моем горе). Я думала, что буду ездить, когда жила там когда-то давно, но вмешалась жизнь: какое-то время мне было слишком страшно, а потом нам нельзя было далеко уезжать от больницы (а я не могла поехать одна и оставить его там), а потом я думала поехать в этом году, но жизнь, по словам Джорджи, продолжает происходить. И все равно: Париж в апреле, апрель в Париже.

Точнее говоря, мой Париж: я совершенно не знаю Лувр и Эйфелеву башню, зато хорошо знакома с пекарнями 10-го округа и пригородов на линии RER E. Я точно знаю, что попрошу привезти мне из супермаркета «Монопри» (столовые приборы диско, сыр брийя-саварен, фирменные корнишоны). Знаю, какое сливочное масло мне понравилось. Помню, где именно мы наткнулись на улице на пианино, на котором Тедди сыграл. Помню, как пила «Оранжину» в тени в каком-то парке. Именно так мне нравится бывать в разных местах: мне нравится ненадолго делать их своим домом. Я ночую на диване у Зельды с Тедди. Я сижу в кафе. Мне нравится работать в поездках. Мне нравится писать и готовить. Мне нравятся супермаркеты, работа и люди, а еще делать вид (хотя бы для себя самой) будто я здесь живу.

Я везде так делаю. Когда я была в Трансильвании, то встала в круглосуточном минимаркете и пересчитала сорта чипсов, и пила кофе, энергично шагая по кладбищу, – и на самом деле это именно то, что я делаю дома. Я поехала в Рим на неделю и виделась с зеленщиком три раза, с мясником – пять раз и с матерью мясника – четыре раза, и в последнюю нашу встречу она обхватила мое лицо обеими ладонями и благословила меня. (Я решила, что это было благословение, но вообще-то по-итальянски не говорю.) В Берлине я предоставила друзьям покупать кастрюли в универмаге и тетради в канцелярском, а сама устроилась с ноутом в кафе рядом со станцией и смотрела на снег. В Дар-эс-Саламе я видела черную кошечку, переходившую через

баскетбольную площадку у хостела Молодежной христианской ассоциации, и все было окрашено (по крайней мере в моих воспоминаниях) в какой-то нежный розово-оранжевый цвет. В Момбасе я ела рис с курицей с большого жестяного подноса и перечитывала «Холодный дом» – единственную книгу у меня в сумке – уже в который раз. Я ничего не знаю об этих городах, кроме того, что я ела, что читала и каких-то мелочей, которые я видела.

Когда я бываю в Париже с Зельдой, то хожу по рынкам. Мы покупаем баклажан, кинзу, лайм. Мы встречаемся с разными людьми. Мне очень не хватает встреч с людьми. Мне не хватает возможности куда-то поехать, а ведь прошло всего несколько недель. Мне не хватает возможностей.

«Ты могла бы с кем-нибудь увидеться, если бы захотела», – говорит в моем воображении Нэнси, и телефон оттягивает мне карман грузом возможностей. Я отмахиваюсь от воображаемой Нэнси и от воображаемого Парижа тоже.

У этого блюда – того, что мы с Зельдой всегда готовим на ужин – есть некий вьетнамский дух. Честно: ничего лучше с баклажаном приготовить невозможно. Вы его запекаете, а потом смешиваете с заправкой – рыбносоусной, луковой, кинзовой – и подаете на рисе: это невероятно просто, но очень вкусно и еще полезно. Я могу съесть очень много. Я съедаю очень много. Блюдо несложное, но ощущается как сложное. Я называю его парижским баклажаном, но просто потому, что научилась его готовить в крохотной парижской кухне Зельды, высоко в старом белом здании в 10-м округе. Окно у них на кухне высокое и узкое, с балконом, на котором умещается один цветочный горшок, и там действительно стоит один цветочный горшок с самым маленьким в мире лимонным деревом, все-таки дающим лимоны. У них на кухне медная посуда, которую Зельда постепенно полирует (она

шлет мне фотки), и повсюду пряности, и небольшие картины, и несколько кошек, и масса неба.

Э, постойте. Здесь тоже есть небо. Над пожарной лестницей масса неба, и хотя наш задний двор вымощен холодным цементом, через четыре дома от нас вишня вся в сияющем розовом цвету. Трава-самосев по-весеннему зеленая, а небо – хоть и не такое высокое и широкое, как с пятого этажа в Париже, – голубое, белое и бесконечное, в холодильнике лежит баклажан, а лайм и кинза у меня есть всегда.

Я дома, и небо голубое, и, наверное, пора научиться превращать свой дом в другие места точно так же, как я превращаю другие места в свой дом. Апрель в Лондоне. Балкон в разгар солнечной весны.

На 2 порции
1 крупный баклажан
1 ст. л. оливкового масла
Соль и перец
6 ст. л. сока лайма
3 ст. л. рыбного соуса
Большая щепоть коричневого сахара
Маленькая щепотка хлопьев чили
2 луковицы шалота
Пучок кинзы
Рис для подачи (часто кокосовый рис)

Разогрейте духовку до 200 °C.

Нарежьте баклажан тонкими кружками, выложите на противень и приправьте оливковым маслом, солью и перцем. Просто сбрызгивайте маслом, не беспокойтесь. Все хорошо. Все правильно. Запекайте 8 минут, а потом переверните кружки и запекайте еще 8 минут: мягкие, разваливающиеся, может, чуть подгоревшие.

Поставьте вариться рис – так, как вы привыкли (я: 2 стакана бульона, 1 стакан риса, под крышкой на слабом огне 16 минут), и займитесь заправкой.

В миске сбейте сок лайма, рыбный соус, сахар и хлопья чили.

Очень-очень мелко нарежьте лук и кинзу.

Вытащите баклажаны из духовки и, как только они достаточно остынут, нарежьте на кусочки ножницами. Бросьте в заправку, а потом посыпьте кинзой и луком.

Рис на тарелках. Ложкой с прорезью выкладывайте теплые заправленные баклажаны на рис. Так красиво, так вкусно!

Кокосовый бумс

– Тебе, – говорит Джо, – надо это блюдо назвать.

Мы вдвоем сидим на уличных ступеньках, на сложенной старой занавеске. Ветер задирает листья на иве за несколько домов от нашего с тихим «тшш-тшш», словно прибой, если море недалеко, а погода все еще не по сезону теплая.

Я не могу не думать о том апреле, когда умер Джим. Тогда тоже было слишком жарко, и я купила золотое бикини, которое ему дико не понравилось бы, и жила на шампанском и курах гриль, и впервые за много лет пошла на танцы, совершенно не в такт с миром – точно так же, как та весна была не в такт с прежними временами года, как тот год был не в такт со всеми другими годами… как все годы так или иначе бывают не в такт.

– Это рис по-вьетнамски, – говорю я. – Вроде как. В чем-то. Не по-настоящему.

– Имя собственное.

У нас дома имя собственное означает, что блюдо регулярно готовится, не просто «то, что у нас было тогда», а нечто солидное и завершенное. Я почти никогда ничего не готовлю совершенно одинаково, если это для нас двоих, но концепция не меняется. Костяк. Здесь костяк – это рис с овощами, и иногда – белки. Всегда кокосовый рис, почти всегда – соленое манго, часто –

розовые пикули. Овощи. Белки.

Я не ожидала, что Джо это блюдо оценит, не говоря уже о том, что оценит его настолько высоко, чтобы дать ему имя. Вообще-то в нашем доме у меня уклон на Восток, а у нее – на Запад. Макаронные запеканки – это для нее; подливы, сливочное масло, сыр, картофель. Я склоняюсь к лайму, кинзе, кунжуту и сое.

Но порой я готовлю то, что мне нравится – в этом плюс поварихи, – и то, что мне пришлось научиться готовить. В первую неделю нашей совместной жизни Джо изобрела «палец самоуважения»: ты поднимаешь вверх один палец, обозначая желание, которое не имеет никакого отношения ни к кому больше, и говоришь: «Самоуважение!» После этого ты выражаешь это желание. Это сделано потому, что я очень долго ухаживала за больным – по сути, была в подчинении, таком, какого не требуют любые другие отношения между взрослыми, и так долго, что забыла, как чего-то хотеть или, вернее, как иметь право чего-то хотеть. У меня накопилось много желаний, и она твердо решила дать мне их исполнить. Я не знаю, что делать с такой любовью, кроме как готовить то, что она любит, а иногда (самоуважение!) то, что я люблю, чтобы она видела, что это работает.

Это блюдо – из таких. Мне очень не хватает возможности заказывать на дом юго-восточные блюда (рядом с нами таких заведений нет), а сейчас, в этом апреле, уже достаточно жарко, чтобы их захотеть – достаточно жарко, чтобы захотеть лайм, манго, кокос. Мне нужны юго-восточные ароматы и вкусы, и я готовлю это блюдо, и оно попадает в точку, если под Юго-Восточной Азией понимать конкретный кусок на юго-востоке Лондона.

Я готовлю кокосовый рис, мариную ревень, имбирь и красный лук в рыбном соусе и кунжутном масле. На этот раз я засаливаю манго. В качестве лакомства поджариваю толстенькие креветки, так что они розовеют. Нарезаю авокадо, а в качестве здорового ингредиента режу брокколи и спаржу и тоже перемешиваю с кунжутным маслом. Нарезаю кинзу и мяту.

– Кокосовый бумс! – говорит Джо, подчищая тарелку.

– Кокосовое что? – переспрашиваю я.

– Кокосовый бумс! – говорит она. – Бумс от лайма! Бумс от рыбного соуса! Бумс, бумс, бумс!

– Как в комиксе, – говорю я.

– Как в комиксе, – подтверждает она.

– Ладно, – соглашаюсь я.

– Вот и хорошо, – говорит она.

– Хочешь еще? – спрашиваю я – и она хочет.

Это не один рецепт, а набор рецептов, идея и название, и варианты блюд, которые мы едим два–три раза в неделю. Приведенные здесь количества рассчитаны **на 2 порции**.

Сначала я ставлю слабо кипеть **кокосовый рис: одна банка кокосового молока**, одна банка бульона (для измерения берите банку из-под кокосового молока. Я кладу **один бульонный кубик, обычно куриный, и отмеряю кипяток пустой банкой из-под кокосового молока) и одна банка риса сорта жасмин**. Щепотка соли. Промывайте рис в сите, пока вода не станет прозрачной. Рис, кокосовое молоко и бульон в кастрюле. Перемешайте, уменьшите нагрев до слабого, накройте крышкой; 18 минут. Мне это кажется бесконечно успокаивающим.

Я готовлю соленое манго: **200 г ярко-оранжевой мякоти**, нарезанной тонкими кусочками (все в вязком сладком ярком соке), **плюс две чайные ложки копченой соли, сок двух крупных лаймов, горсть нарезанной кинзы, горсть нарезанной мяты**. Могу есть это без остановки. Я ставлю манго в холодильник. Мне нужно, чтобы оно было холодным, ярким и острым.

И что еще? Я стою у холодильника, задумавшись.

Я хватаю банку **быстрых пикулей** в стиле телепрограммы «Blue Peter»: вот что у меня заранее приготовлено. Если бы не было пикулей, я взяла бы имбирь от суши – просто ради его нежно-розового цвета. Я сейчас люблю розовый цвет; раньше он мне не нравился.

Иногда у нас лепестки лосося горячего копчения, купленного в магазине и аккуратно разделенного ножом. Иногда – остатки курицы или тофу, если я не ленюсь его отжать: в основном то, что окажется в холодильнике или морозильнике, поджаренное до хруста и горячее.

Но сегодня я нашла маленькую упаковку – **150 г – очищенных креветок**, серо-голубых, и жарю их **на щедром куске сливочного масла** с **тремя толстенькими раздавленными зубчиками чеснока** на слабом огне, пока они

не зарозовеют и не оживут. Для этого блюда я предпочитаю сырые: другие очень легко пережарить, пока они прогреваются, а пережаренные креветки, скрутившиеся в тугие шайбочки, это трагедия и перевод продукта. Если уж решили есть морепродукты – да, наверное, и любые животные продукты, – оно должно того стоить. Они должны быть высококачественные, и обращаться с ними надо правильно. Не пережаривайте и не переваривайте креветки.

Дальше я думаю про овощи. Часто я к этому рису подаю подгоревшую листовую капусту каволо неро, иногда – замороженные эдамаме, бобы или горошек (в зависимости от состояния морозильника). Может, от вчерашнего ужина **остался печеный баклажан** – тогда я уменьшу порцию пикулей. Может, найдется авокадо, которое придаст особую текстуру, или спаржа. Тут все зависит от вашего вкуса – и от каприза холодильника.

Но сегодня у меня спаржевая брокколи – и я знаю, что с ней делать. Что, если сделать ее стебельки еще тоньше? Что, если она станет в четыре раза тоньше, разрезанная на путающиеся ленточки, словно не приведенная в порядок шкатулка с рукоделием? Что, если я заправлю ее кунжутным маслом и тахини, тщательно сбитыми и разбавленными соком лайма, и посыплю поджаренными семечками кунжута, чтобы было чем похрустеть?

Я беру **250 г спаржевой брокколи** и разрезаю продольно, а потом – еще раз продольно. Иногда приходится разрывать стебли: нужно, чтобы кусочки получались как можно более тонкими. Я бросаю ее в кастрюлю с кипящей водой и варю 3 минуты. Пока она варится, я сбиваю заправку: **столовую ложку тахини**, и **столовую ложку мирина**, и **две чайные ложки рисового уксуса**, и **две чайные ложки кунжутного масла**, и **две чайные ложки сока лайма**. Откидываю брокколи на дуршлаг, возвращаю в горячую кастрюльку и немного подсушиваю там. Лишняя жидкость, не прибавляющая вкуса и аромата, мне не нужна. Смешиваю брокколи с заправкой.

Я выкладываю кокосовый рис, мягкий и клейкий, в широкие неглубокие тарелки для пасты. Разделяю креветки на две порции и выкладываю их сбоку, розовое на белом. Достаю из холодильника соленое манго и выкладываю рядом (оранжевое, розовое, белое); потом – брокколи. Остатки баклажана в мою порцию, но не Джо: она их не любит – немного холодных эдамаме, обнаруженных в холодильнике. Нарезаю нам обеим **авокадо** как дополнительную зелень.

Я посыпаю все **обжаренными семенами кунжута**, черными и белыми. Украшаю тарелки цветочками кинзы с кустика,

разросшегося на балконе. И подаю. Кокосовый бумс.

Возвращение быстрых розовых пикулей с ревенем и редисом

Я довела эти пикули до совершенства: у меня всегда стоит банка в холодильнике, и я готовлю новую, как только съедаю предыдущую. Главная тема – розовая: лук, ревень, редиска. Розовая красота. Это – переплетение кусачего нежного лука, горьковатые полупрозрачные кружочки редиски, кисло-сладкие полумесяцы бледно-розового ревеня, имбирно-кунжутная жидкость с солью, коричневым сахаром, рисовым уксусом и ферментированно-ядреным рыбным соусом – и все это смягчается, подслащивается и обостряется в яркий взрыв вкуса и аромата. Представьте себе, как это выложено на нежный кокосовый рис или подмешано к хумусу, посыпано фетой или положено в мягкую горячую питу с размятым маринованным в сое яйцом и соленым вязким манго. Плюс маринад из-под пикулей – это отличная заправка и вроде бы хорошо помогает при обезвоживании после физических нагрузок.

Наверное, чтобы извинить будущее выпивание маринада, я вытаскиваю коврик для йоги во двор, пока пикули маринуются. Я оставляю телефон наверху на тот случай, если мне кто-то отправит сообщение. «Если не буду смотреть на телефон, – думаю я, – он мне напишет». И тут я ощущаю себя пятнадцатилетней дурочкой и прогоняю эту мысль, скручиваясь в тугого одноногого голубя. Я рассматриваю цемент. Пора превращать это в сад, наверное.

На 1 среднюю банку
6 редисок
1 маленькая красная луковица
1 стебель ревеня
1 ст. л. натертого имбиря
4 натертых зубчика чеснока
Сок 2 лаймов
1 ст. л. кунжутного масла
1 ст. л. рисового уксуса
1 ст. л. коричневого сахара
1 ч. л. соли
1 ст. л. рыбного соуса

Нарежьте редис, лук и ревень как можно тоньше. Добавьте имбирь и чеснок и уложите в банку.

Все остальное сбейте и вылейте в овощи (и фрукты).

Поставьте в холодильник как минимум на 2 часа и съешьте за 3 дня.

Хлеб из сушилки

По-моему, в мире много волшебного, включая меня саму: я раскладываю таро и загадываю желания, считаю себя проклятой и проклинающей, благословенной и благословляющей. В глубине души я уверена, что что-то происходит из-за того, что я хочу этого слишком сильно или недостаточно сильно, что от зла можно защититься множеством способов, как общепринятых, так и не особо. Я почтительно приветствую сорок, ношу камушки с отверстием, верю в жертвоприношения, а еще я верю в хлеб – древнее волшебство, одно из древнейших, стоящее сразу после крови.

И я особенно верю в магию хлеба, потому что не могу понять, как это получается. Смешайте муку и воду, добавьте закваску или дрожжи и соль – и забудьте. Забудьте на вечер, на ночь, на день. Сформуйте, надрежьте, пеките. Преображение, абракадабра! Вуаля! Хлеб как из пекарни. Пышный мякиш, хрустящая корочка – хороший многоцелевой батон.

Для меня выпечка хлеба – это обычно задача на выходные, мероприятие, если хотите… Но не этого хлеба. Этот мне по сердцу: руки чистые, месить не требуется. Он спит, пока я сплю, как спокойный младенец. И, как и младенец, этот хлеб теплый и тяжелый, когда берешь его на руки завернутым в ткань, – живой и невероятный, крепкий и нежный, цельный… самая волшебная вещь на свете.

Я думаю – с этим хлебом – о том времени, пока мир еще не схлопнулся.

В том воспоминании я держу крестника на руках, он прижимается щекой к моей щеке. Я ему нравлюсь, этому малышу; от него пахнет молоком, дрожжами и важностью. У него такие пухленькие ножки, что, поддавшись порыву, я целую его коленки. Его старшая сестра плюхает мне на колени книжку («Читай, мисс Элла!»), а самая старшая из сестер, наша Нора, смотрит на меня так, словно я могу потеряться для нее под этой кучей младенцев, и говорит, с идеальной и выверенной болью, за которую я люблю ее еще сильнее:

– Мисс Элла, а ты иногда грустишь из-за того, что твой парень умер?

Это «иногда» меня убивает: такое небрежное, такое выверенное. Она всегда называла меня «мисс Элла», хотя, кажется, это постепенно уходит по мере того, как она становится старше.

– Мисс Элла, а ты иногда грустишь из-за того, что твой

парень умер? Потому что мне грустно, что он умер.

Она любила Джима, но была такой маленькой, пока он был жив, что, наверное, он тоже уходит из ее памяти. Ее брат и сестра вообще его не видели. Праздник с «Сильваниен фэмили» незадолго до того, как он стал слишком болен, чтобы думать о таком, а до этого, наверное, пара слишком больших красных ботинок и фото с двуруким крокодилом, ползущим по полу квартиры на Бэннер-стрит. Он был слишком высоким, чтобы ложиться на пол, но всегда ложился на пол, чтобы изобразить крокодила. Интересно, помнит ли она. Интересно: она захотела, чтобы я ее выслушала, и догадалась, что говорить о горе – значит привлечь внимание. И еще интересно, до чего это похоже на него: мило, хитро и открыто. Надеюсь, Нора его помнит – надеюсь, что какая-то его частица сохранится. Может, и да, а может, и нет, но я все равно надеюсь.

– А ты по нему скучаешь? – спрашиваю я.

– Читай! – требует ее сестра.

Я читаю первые две страницы «Дочурки Груффало», которую знаю наизусть.

– Угу, – говорит Нора. – А ты грустишь?

– Иногда грущу, – отвечаю я ей. – Иногда грущу, и грустить нормально, но мне больше нравится радоваться.

Пока был жив Джим, я не пекла хлеб – практически никогда, так что сейчас выпечка хлеба – это изменение, как изменилась и я сама. Я стала той, кто печет хлеб, и той, кто пережила потерю, и той, кто радуется.

– А… – говорит Нора.

– Хочешь поговорить о нем? – спрашиваю я у нее между строчками «Дочурки Груффало». Малыш играет с моими волосами.

– Нет, – говорит она. – Но я хотела тебе сказать, что если захочешь завести нового парня, то надо подождать, пока не будешь готова, и тогда все будет нормально.

– А с чего ты об этом подумала?

– Не знаю, – отвечает она.

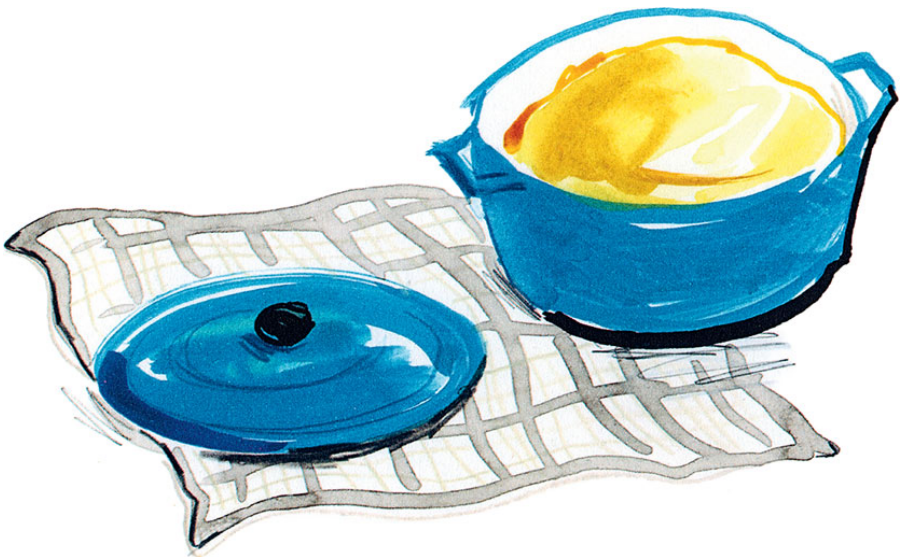
И я говорю ей, что пока не планирую заводить нового парня. А потом мы идем заниматься другими вещами: пьем малиново-синий слаш, едим тосты с сыром и ветчиной, говорим о писательстве, говорим о любви, а потом наступает конец света, а потом уже сейчас.

И сейчас я пеку хлеб, чтобы мы с Джо утром приготовили из него тосты. Ленивая суббота на пожарной лестнице со свежим французским багетом и лучшим сливочным маслом, какое только есть в угловом магазине. Хлеб впечатляет Джо больше, чем

остальных моих знакомых, и, может, именно поэтому я сейчас его и пеку: талисман для нее, знак дома.

Соседская кошка вспугивает с плакучей ивы стайку зеленых попугайчиков, солнце медленно ползет вверх по небу, у меня в кармане жужжит телефон, и я отряхиваю руки от муки, чтобы ответить – с поспешностью, в которой не хочу себе признаваться. Я поворачиваю телефон экраном вниз на кухонном столе, чтобы не ответить слишком быстро или слишком радостно. Опыт.

Где-то на другом конце города мои крестники меняются, а я этого не вижу, где-то на улице, во дворе что-то начинает становиться чем-то еще, а здесь за ночь возникает хлеб. Вот настоящее волшебство: все меняется и все всегда становится чем-то еще.



На 1 батон

430 г пшеничной хлебопекарной муки
1/4 ч. л. инстантных дрожжей
2 ч. л. соли
390 мл воды

В этих рецептах есть некая закономерность. Этот самый простой из всех, что я знаю, а вкус получается как во французской пекарне, что радует сейчас, когда поездка во Францию – это преступление, а все местные пекарни закрылись.

Все смешайте в большой миске, накройте чистым кухонным полотенцем и поставьте в какое-нибудь теплое место, например в сушильный шкаф. (Сушилки очень хороши, и в особенности тогда, когда полны хлеба,) Занимайтесь своими делами часов

этак 12–18. Я серьезно! Вы замешиваете тесто, а потом забываете о нем на целый день. Вы везунчик!

На следующий день можете погордиться: хлебное тесто все сделало само. Оно будет высоким, поднявшимся и просто потрясающе крутым и живым. Оно живое! Оно все делает само!

Теперь его надо осадить. Складываете его поверх самого себя, и еще раз, а потом оставляете на 15 минут, чтобы привыкло.

Теперь выстилаете большую миску кухонным полотенцем и засыпаете полотенце мукой. (В исходном рецепте был крахмал, но у меня его не водится, так что я использую просто муку.) НЕ БЕРИТЕ МАХРОВОЕ ПОЛОТЕНЦЕ, ИНАЧЕ К ТЕСТУ ПРИКЛЕЮТСЯ ВОЛОСКИ.

Снова обомните тесто, бросьте на мучное полотенце и оставьте еще на 2 часа. Это тесто постоянно работает само, что задает приятный временной ритм. В этом году нам очень не хватает временного ритма – может, мы поэтому такие бешеные.

За час до того, как вы собираетесь печь хлеб – через час после этой истории с кухонным полотенцем, – поставьте в духовку большую чугунную утятницу с крышкой и включите максимально сильный нагрев. Вы создаете мини-печку.

Осторожно (чугун будет раскаленным) снимите крышку и плюхните внутрь тесто: просто вытряхните его из полотенца складкой вверх. Надрежьте верх острым ножом. Так. Раскаленную крышку на место – и обратно в духовку. Пеките 30 минут, а потом потянитесь и очень осторожно снимите крышку. И еще 15 минут.

ДАЙТЕ ЕМУ ОСТЫТЬ, НАСКОЛЬКО ХВАТИТ ТЕРПЕНИЯ – но послушайте, вы же живой человек, а батон будет таким чудесным, что вы места себе находить не будете. Я однажды вернулась в гостиную – а Джо уже съела полбатона, все еще горячего, из духовки, и осуждать ее было трудно. Джо вообще трудно осуждать, а особенно когда хлеб настолько хорош и настолько соблазнителен.

Уличная кошка и тосты с анчоусами и кружевными яйцами

К нам в гости начала приходить кошка. Она спугивает попугайчиков с деревьев и устраивается в жидкой живой изгороди.

Шерсть у нее похожа на перья, черная и белая, и она проходит по ступенькам и в открытую кухонную дверь. Я зову ее Мицуки, как певицу, потому что ей, похоже, нравится, когда мы включаем Мицуки через маленький синий динамик. А однажды я услышала, как наш сосед зовет ее Ангусом, но и он этой кошке не хозяин. У нее какой-то другой хозяин, а может, как и большинство кошек, она сама себе хозяйка.

Кошки, как книги, приходят и уходят, и не стоит ими слишком дорожить.

Когда я смотрю на эту кошку, то мне вспоминаются слова моего друга Фредди – сообщение, которое он мне на днях прислал: «Ну не надо привязываться». Он говорил о мужчинах, но мужчины что кошки – ничем не отличаются. «Не привязывайся. Не влюбляйся, и вообще».

Как-то раз я закрыла дверь кухни так, что Мицуки оказалась не на той ее стороне – внутри – чисто случайно, и она тут же бросила на меня умоляющий взгляд, даже не дав мне шанса снова ее открыть. Уличная кошка; кошка, которая знает, где ей хочется быть.

Когда я была маленькая, кто-то прочел мне книгу про уличных кошек и домашних кошек: уличный кот оказался запертым в доме и мечтает снова оказаться там, где ему хорошо. «Я вижу улицу, – говорил уличный кот в книге, – так почему я не могу выбраться на улицу?» «Почему я не могу выбраться? – часто думала я в двадцать с небольшим лет в конференц-залах, за кулисами, в экзаменационных аудиториях, в метро, в самолете. – Почему я не могу выбраться?»

А потом – месяцы в больничных боксах, откуда я уходила уже в темноте. В такой палате двойные двери (между ними пост санитарной обработки), а потом еще дверь в шлюзе комнаты, где мы были так долго: сначала смотрели, как за окном летят снежинки, а потом – лепестки цветов. Безвоздушность палаты была похожа на корабельный трюм. Почему мы не можем выбраться?

И вот теперь мы снова в доме, и я не в состоянии готовить, так что просто делаю тосты на вчерашнем хлебе с тем, что

найдется на кухонных полках: с яйцами, анчоусами, хлопьями чили. Кинза и петрушка из горшков, которые я втиснула на подоконник. Травки растут неожиданно хорошо, и я снова думаю, что надо бы устроить огород, – и сажусь на ступеньки с бело-синей тарелкой с золотистыми желтками, кусочками анчоусов и пропитанными маслом тостами.

Уличная кошка Мицуки подходит и трется о мои ноги – в надежде на анчоусы, как я думаю, или, может, на яйца. А может, она добивается намазанного сливочным маслом хлеба. Она вьется вокруг моих щиколоток, словно монохромная лента. Ничего не могу поделать: я ее люблю. Мне стало бы ее не хватать, если бы она исчезла, мне стало бы не хватать всего этого.

Это, по сути, пример простоты и яиц: поджаренных на щедрой, глубокой ложке золотистого, пахнущего свежестью оливкового масла так, чтобы края хорошенько подрумянились – примерно 3 минуты на сильном огне. Ложкой поливаешь яйца горячим маслом, пока они готовятся. Белки пузырятся и плюются – и превращаются в янтарное кружево, снизу хрустящее, а сверху нежное. А желтки оранжевые, словно закат – ничего нет на свете красивее. Это – целый мир, и если мы не можем выбраться так, то почему бы не выбраться этак: садик, кошка, яйцо.

Вам нужен рецепт? Две идеальные глазуньи, столовая ложка оливкового масла экстра вирджин, два куска поджаренного дрожжевого хлеба. Баночка анчоусов: по три штуки поверх сливочного масла и под яичницей. Горсточка нарезанных кинзы и петрушки – мелко-мелко нарубленных. Превосходное сливочное масло, нежное, как сливки; копченая соль. Чуть-чуть хлопьев чили. Соберите. Ешьте.

Жареный зеленый лук с фетой и лимоном

Мы как-то смотрели неудачный фильм про праздник помидоров. Это было очень давно, когда еще никто из знакомых не умирал, и мы завалились на диван, словно подростки. Нэнси пристроила голову мне на плечо, а я прислонилась к Джиму, и мы выпили две бутылки вина. Мы тогда только-только перестали быть подростками, но казались себе старше.

Сюжет фильма был совершенно непонятный, саундтреком служило попурри поп-хитов 80-х, а в центре фильма был тот самый праздник. Героиня пела «Иду по солнечному свету» и бежала мимо помидоров, а мы так хохотали, что я чуть не задохнулась. Мы столько смеялись, что я до сих пор постоянно думаю про этот фильм – этот придуманный праздник помидоров. Там все было в помидорах, они несли охапки помидоров, громадные изобильные горы, и кидались ими в героиню, а она пела и бежала по улицам, тоже набирая помидоры из ящиков, выставленных вдоль улиц, а герой гнался за ней с помидорами, и мы смеялись до слез. Похоже, я соскучилась по такому изобилию.

Так что, наверное, этим объясняется то, почему я притащила домой столько земли, и крошечные кустики помидоров, и крошечную рассаду порея толщиной со спичку: все нежные ростки переложены соломой и завернуты в коричневую оберточную бумагу, перевязанную бечевкой. Огородничество – это вера в то, что этот год сделает то же, что и всегда, и что ты будешь здесь, когда он это сделает. Это – голосование за выживание. И вот почему я копаю землю, отправляю ее лопатой в кадки, мешки и поддоны, потому что если я копаю, то я (опять, как и всегда, опыт) не смотрю на телефон.

Сейчас не время для всего этого, в очень многих отношениях. Не время сажать огород, когда я ничего не знаю об огородах, а все мои знакомые, которые разбираются в огородах, очень далеко от меня. Не время встречаться с кем-то, когда нельзя ни с кем встречаться. Наверное, не время вообще что-то делать. И все-таки я приминаю землю вокруг кустиков помидоров, а в следующую партию емкостей сажаю разлапистую рассаду кабачков, а в ящиках на ступеньках размечаю места для свеклы и моркови, и в самом конце я принимаюсь за порей, присыпая землей крошечные зеленые стрелки, как будто это не порей, а кальсот. Кальсот – это такой обаятельный лучок, и в Каталонии даже есть праздники кальсота – как тот праздник помидоров, но не настолько пачкучий. Кальсот бросают на гриль, а потом высасывают нежную скользкую внутренность из дымно-зеленой оболочки и

прокусывают белые луковички насквозь. А я думаю про праздники и кальсот и как этот лук можно смешать с рикоттой, мятой и завитками лимонной цедры – и про то, что, может, и я так сделаю этим летом, когда магазины снова откроются, и тот порей, который я сейчас сажаю, вырастет, и про то, что летом снова будут праздники, изобилие и общение, и, может, летом… может быть… Но нет: такие мысли заставляют меня дергаться, так что я снова занимаю руки надежной землей, а немного позже иду в дом и готовлю это блюдо.

Это не кальсот и не рикотта, но есть зеленый лук, который приготовлен на гриле точно так же – соленый, блестящий от зеленого оливкового масла – и горсть турецкого белого сыра, который продается в угловом магазине на развес, и мята с кустика на балконе, который прекрасно себя чувствует, что бы я с ним ни делала.

Телефон на кухонном столе жужжит как раз, когда я вхожу. Сообщение. Два. Тео, оба раза: похоже, он не стремится демонстрировать незаинтересованность.

«Хочу знать все о твоем огороде».

И спустя еще десять секунд: «Хочу знать все обо всем».

Я изо всех сил стараюсь сохранять здравый смысл, так что ем зеленый лук, накручивая его на вилку, подставляю солнцу лицо и притворяюсь, будто огород, лук и солнечный свет – это единственные причины, по которым все вдруг кажется ярче, сложнее и глупее.

Простое блюдо из тех, которые можно готовить во время конца света, – из тех, которые можно готовить, пока делаешь вид, будто не влюбляешься, из тех, которые можно приготовить, пока занимаешься чем-то еще – например, огородом.

Здесь точность не важна, так что, скажем, интересный гарнир на 4 человек или же 1 порция основного блюда

Пучок зеленого лука

1 лимон без воскового покрытия

2 ст. л. оливкового масла экстра вирджин

1 ст. л. копченой морской соли

1 ст. л. листьев мяты (базилик тоже хорош, кинза и петрушка годятся; не кладите сушеную мяту)

2 ст. л. (30 г) раскрошенного белого сыра (наверное, феты, но рикотта тоже отлично подходит, а можно попробовать буррату для особой изощренности)

1 ч. л. хлопьев чили

Промойте зеленый лук и, если нужно (если он не особо тоненький), разрежьте пополам по длине. Надо, чтобы он был тонкий и перепутывался.

Снимите цедру с лимона. (Честно: не пользуйтесь колючей стороной четырехсторонней терки – от этого одни огорчения. Неудобно тереть, неудобно отмывать, а если поранишь палец, то и есть будет неудобно. Используйте маленькую каплевидную сторону: она не кошмарная.)

Возьмите сковородку-гриль – чугунную с ребрами – и поставьте на умеренный огонь. ВКЛЮЧИТЕ ВЫТЯЖКУ.

В большой миске смешайте лук с цедрой, оливковым маслом и солью и бросьте на дымящуюся сковороду. Жарьте 3–4 минуты, время от времени переворачивая или до появления обуглившихся черных участков.

Пока лук жарится, мелко нарежьте мяту: берите большой нож и перепиливайте листья. Нож как будто закреплен на оси; вы придерживаете его за рукоятку и качаете по мяте вверх-вниз. Вы меня поняли? Может, так проще, чем просто рубить? Короче, попробуйте.

Переложите лук обратно в миску и смешайте с сыром, мятой и чили. Подавайте сразу же как гарнир или, возможно, как пир на одного человека – вилкой прямо из миски.

Май

Льюишемские сырные лепешки

Дождя не было уже несколько недель, и поэтому рано утром я выхожу из дома с лейкой. У нас нет ни шланга, ни крана на улице, а все жаждет. Я хожу вверх и вниз по ступенькам, наливая по две лейки сразу: по одной лейке на каждый раскидистый кустик кабачков, лейка на помидоры, лейка на порей, лейка на свеклу, лейка на морковь. Травам на балконе тоже нужен полив, за исключением мяты. Мята чувствует себя прекрасно, и греческий базилик тоже всем доволен. На балконе все благоухает, как на греческих островах: влажный растительный сок, горячий металл и странный, почти телесный аромат мяты, тимьяна и базилика, растоптанных или размятых между пальцами.

На самом деле все посадки в прекрасном состоянии. Все зеленое, живое и разрастающееся день ото дня; каждый день видны перемены. Кусты кабачков выпускают новые широкие и плоские листья, плети помидоров обвивают колышки. Все по-прежнему крошечное, но растет быстро. Так все растет в Дубае, где прошла часть моего детства. Политая бугенвиллея ползет по проволоке прямо на глазах: кажется, что если посидеть достаточно долго и достаточно неподвижно, то увидишь, как она двигается.

Осенью перед смертью Джима мне пришлось надолго вернуться в дом моих родителей в Дубае, потому что у меня – используя старомодный, но точный термин – был нервный срыв. Я забыла, как надо одеваться, разучилась спать больше часа кряду, и Нэнси отыскала меня, босую и в крови, в кафе Национальной портретной галереи. Дело было плохо. И потому я уехала домой к маме, и к диким зеленым джунглям сада, и к пришлому павлину, поедающему мамины баклажаны. Я много растягивалась и много плавала. Мы с Джо начали разговаривать каждый день, чего никогда раньше не делали: ее разбитое сердце, мое разбивающееся сердце. Я ела все то, что ела унылым подростком: мягкое овсяное печенье с изюмом из супермаркета «Спиннейз», кокосовый рис и ливанские сырные лепешки. Манакиш, или, как их еще называют, манаиш и фатаер: мягкие, податливые питы без дырки внутри, намазанные соленомягким растаявшим белым сыром и присыпанные заатаром. Мы называли их ливанскими сырными лепешками, потому что, как всем известно, лучшая в мире выпечка – в Ливане. Такого сыра здесь не купишь. Его не могут изготовить так, как там. Но что-то сделать можно.

Солнце уже поднялось до крыш домов на востоке, облаков

нет. Я опускаюсь на колени и вдыхаю запах чуть влажной почвы под раскидистыми кабачками и прикидываю, увижу ли процесс их роста, если задержусь здесь достаточно долго. Я вспоминаю родителей, которые сейчас очень далеко, и город, который, возможно, больше никогда не увижу. Мой дом – на какое-то время. Я скучаю по дому. Скучаю по родителям. Скучаю по своим людям. Но я горюю уже много лет, и горе устанавливает в стандартной настройке «скучаю». Мне всегда кого-то не хватает, но я научилась жить с тем, что что-то потеряно. Я научилась культивировать радость от отсутствия и любить пустое пространство, где что-то находилось, в тихой надежде на то, что оно не пропадет зря: что-то обязательно подворачивается в качестве объекта любви: лиса, звезда, кабачок. Кошка. Дом. Человек.

Короче, я испекла эти лепешки, широко распахнув дверь, чтобы впустить солнце и видеть мой цветущий дворик: тесто для лепешек типа питы, испеченных на сковороде, чтобы не включать духовку; смесь моцареллы и натертого халуми, чтобы получилось нечто вроде правильного сыра аккави, заатар (поджариваю и толку пряности, чтобы кумин, кунжут и барбарис раскрылись и смешались с ароматами растущей зелени). Варю кофе – и вы можете ощутить себя где угодно, вообще где угодно… но вы в Льюишеме, в Лондоне – и сейчас май.

На 6 сырных лепешек

250 г муки с разрыхлителем
1 ч. л. соли
2 ст. л. заатара
250 г густого жирного греческого йогурта
1 ст. л. оливкового масла + 1 ст. л. для жарки + 1 ст. л. (возможно) дополнительно
1 × 125 г шарик моцареллы
1 × 200 г кусок халуми
1 ст. л. кунжутного масла
2 ст. л. семян кунжута или кумина или дукки

Проще простого: смешайте муку, соль (разомните до пыли, если у вас хлопья) и 1 столовую ложку заатара. Вилкой вмешайте йогурт и 1 столовую ложку масла, а потом замесите тесто. Месите до гладкости: можно 2 минуты в кухонном комбайне с насадкой для теста, можно руками, минуты 4. Возможно, вы увидите, что нужно добавить еще немного масла, а может – еще немного муки. Йогурт бывает настолько разным, что тут надо довериться своим рукам: нужно получить податливое гладкое тесто с зелеными пятнышками заатара. В тесте не должна быть видна мука, и оно не должно липнуть к рукам или кухонному столу.

Оставьте тесто на полчаса, а тем временем натрите в миску халуми и моцареллу. Вмешайте в них вторую ложку заатара.

(Заатар можно приготовить самим – и я иногда это делаю, но мне показалось, что этот шаг все усложнит. Придерживайтесь простого варианта, а если нет – то как-нибудь солнечным воскресеньем можете рецепт нагуглить.)

Разделите тесто на 6 частей. Руками сформируйте из каждой шар, а потом скалкой раскатайте в круг толщиной примерно 3 мм.

Смотрите, здесь два варианта: один чуть быстрее, второй чуть лучше.

Более быстрый вариант: выкладываем раскатанные круги на тарелку, перекладывая пергаментом, чтобы они не слиплись, и прямо так печем. Получаются вполне хорошие лепешки. Именно так я делаю, когда спешу.

Более хороший вариант: вдохновленные паратами и другими слоистыми хлебными изделиями мира, мы берем по одному кругу, смазываем оливковым маслом и скатываем в рулет оливковой стороной внутрь. После этого каждый рулет мы закручиваем улиткой. После этого оставляем тесто еще на 20 минут. А потом по очереди берем эти спирали из теста и снова раскатываем в круги. При этом внутри теста образуются

кармашки с маслом, так что они станут слоистыми и поднимутся на сковородке, как параты или круассаны.

Какой бы путь вы ни выбрали – легкий или усложненный, – возьмите большую сковородку с антипригарным покрытием и поставьте на умеренный огонь. Если ваш дом похож на мой – с пожарной сигнализацией, которая ведет себя агрессивно, – распахните окно и включите вытяжку. Не знаю почему, но эти лепешки порой странно дымят. (Может, это оливковое масло? Но с другими блюдами такого не бывает, так что не знаю.) Если у вас цивилизованный дом и вы хотите подать все шесть лепешек сразу, включите духовку на слабый нагрев и поставьте в нее противень, чтобы они оставались теплыми и красивыми, пока пекутся остальные. Если у вас дома шайка бандитов, как у нас, соберите тарелки и людей и бросайте лепешки на тарелки по мере готовности. (Они неплохо переносят заморозку: просто соберите их сырыми, включая сыр и заатар, сложите, оберните пергаментом и пеките, не размораживая.)

Нагрейте на сковороде оливковое масло и положите первую лепешку. Жарьте 4 минуты, а потом переверните лопаткой. Посыпьте примерно одной шестой сырной смеси и сложите лепешку пополам. Пеките 3 минуты, а потом снова переверните и пеките 1 минуту. Можно их приминать лопаткой, чтобы капельки расплавленного сыра с шипением выливались на горячую сковороду, превращаясь во вкусное кружево, которое можно будет тайком съесть на кухне. Думаю, вам захочется.

Перекладывайте лепешки со сковороды – либо на противень в теплую духовку, либо на тарелку. И опять, и опять, и опять.

Перед самой подачей смажьте кунжутным маслом и посыпьте кунжутом. (Можно посыпать кумином и/или хрусткой дуккой, если она у вас есть.)

Омлет с соленоуксусными чипсами

Рассада огурцов, расставленная по кухонному подоконнику, каждое утро оказывается выше, чем накануне вечером, и зеленые плети обвиваются вокруг опор (карандашей, скрепленных тканевым скотчем). Они так вытянулись, что начали перекрывать свет из окошка. Когда стоишь у мойки, то появляется ощущение живого зеленоватого подводного царства, очень странное.

Я сижу на кухонном полу, открыв дверь на улицу, и разбираю шкафы.

Кухонные полотенца – сюда. Разделочные доски – туда. Пряности – в большом выдвигающемся ящике, а разные сорта муки, сахара, пасты и бобовых – в сверкающих банках «Килнер», которые я собираю с подросткового возраста.

Телефон рядом со мной на полу начинает светиться. «Хочу знать твой вкус в перцемолках и салатных вилках настолько хорошо, чтобы я смог восстановить всю твою кухню по каталогу “Джон Льюис”, если вдруг понадобится», – пишет он.

Я смотрю на то, что складываю, и пересматриваю и думаю: «Значит, вот это мой вкус». Это мой вкус, это моя жизнь, это моя история, потому что тут у всего есть своя история. Форма, в которой я впервые в жизни запекла курицу – и которая к тому же была самым первым предметом, который я купила для своей кухни, и форма, в которой я запекаю все на свете: брауни, лазанью, колбаски. Моя единственная громадная, древняя столовая ложка. Мой фисташковый комбайн «Китченэйд» – моя радость и гордость. И другие предметы, где история – это отсутствие.

Чугунная кассероль, которую когда-то мне на памятную дату подарил Джим, – без парной сковороды-гриль, которую я дарила ему. Одна из пары разделочных досок из моей прежней гиперстерилизованной кухни, все еще с меткой СМ – сырое мясо. (Вторая давно исчезла.) Два дешевых ножа для чистки овощей, купленные в супермаркете на следующий день после переезда сюда взамен тех, которыми я всегда пользовалась.

И все же в пустых пространствах возникает нечто новое, медленно, из обломков кораблекрушений, но нечто новое. Появилось место, которое можно заполнить рассадой огурцов на подоконнике, ящиком со столовыми приборами из «Монопри» в Париже, самой выбирать вещи, цвета, ощущения и вкусы, которые радуют меня, а не кого-то еще.

Я никогда раньше так не жила. Ни в детстве, ни когда жила в Париже, и даже когда жила с Джимом – как взрослый человек, у которого есть место, время и даже деньги, чтобы выбирать, в разумных пределах, то, чего он хочет. И, наверное, именно поэтому шкаф под ящиком для столовых приборов меня привлек еще тогда, когда мы сюда въехали. Я хотела завести Шкафчик Лакомств. Я хотела «Кит-Каты», чипсы и песочное печенье. Детьми мы так никогда не жили: у нас были полезные финиковые батончики, домашняя бессолевая пицца и сад, полный яблок и груш, а у других детей (я же их знала!) было печенье «Дейрили данкерз» с плавленым сыром, сладкие йогурты с добавками «Мюллер корнерз» и полные ящики чипсов, постоянно полные чипсов, откуда их можно было брать и есть, зная, что всегда будут еще. От такого изобилия я просто с ума сходила. Неужели они не едят это целыми днями? Разве они не проводят все время за поеданием чипсов?

Оказалось, что нет: оказалось, что как только я смогла получать все, что только захочу, мне не хотелось всего постоянно. И все стало лучше. Все стало лучше, как только у меня появился полный шкафчик чипсов.

В числе того, что стало лучше, – полуночные перекусы. Не только просто чипсы, но чипсы как ингредиент: чипсы в сэндвиче, чипсы в горячем бутерброде, чипсы (присоединяйтесь ко мне) в

омлете. Если задуматься, то чипсы – это просто вид тонко нарезанного картофеля, а картофельный омлет – это очень по-испански. А еще если задуматься, то чипсы с солью и уксусом отлично сочетаются с сыром: кислинка чеддера и кислинка чипсов и двойной удар соли, мягкость и острота. А омлет с сыром – правильно поджаренный, чтобы снаружи был пышным, а внутри – мягким, нежным и плавящимся – это одна из великих радостей жизни. Так почему бы и нет? И вообще, Ферран Адрия тоже кладет чипсы в омлет, а он – один из величайших шеф-поваров всех времен. Это работает, даю слово. Это работает, особенно поздно вечером, если вы одни и вам не нужно думать – может, впервые за какое-то время, а может, и вообще первый раз в жизни – о том, чего хочет кто-то еще. Чего хотите вы?

Я разбиваю яйца и мысленно составляю список желаний. Я мелю перец. Берусь за телефон.

«Учти, – пишу я, – никаких перцемолок. Ступка и пестик, потому что перцемолка сломалась. Смотри».

Я отправляю фото с пестиком и ступкой, гранитной и гладкой. Она была у Джима – одна из последних вещей, которые были у нас, а теперь она моя. Я толку в ней все: кардамон для бананового кекса, кофейные зерна на утро, песто, сальсу верде, семена кумина… Вот история. Вот жизнь.

На 2 порции
6 яиц
70 г чипсов с солью и уксусом
1 1/2 ст. л. сливочного масла
40 г тертого чеддера

Разбейте яйца в миску и сбейте до пены. Приготовление хорошего омлета – это один из экзаменов в кулинарной школе, потому что это сложнее, чем кажется, но секрет начинается с этого: они должны хорошо вспениться. Лучше используйте не вилку, а венчик.

После сбивания кладите чипсы. Оставьте на минуту, чтобы они стали яичными.

Антипригарная сковорода на умеренном огне. Масло. Яйца. Жарьте 90 секунд, а потом посыпьте тертым сыром и сложите пополам. Жарьте еще 40 секунд – не больше, – чтобы центр остался сырным, и текучим, и золотым, а чипсы стали чуть вязкими, нежными и безупречными.

Хрустящая цветная капуста под зеленым капустным соусом: откровение

Бывают такие дни, когда все идет как обычно: ты прилежно работаешь, отправляешь электронные письма, гуляешь с собакой и так далее – ведешь совершенно нормальную повседневную жизнь; а потом случайно видишь себя в окне припаркованной машины и понимаешь, что волосы у тебя лежат как никогда хорошо.

Этого никогда не случается в такие дни, на которые у тебя что-то запланировано. Это один из непреложных законов вселенной, неизменный и вечный: прическа всегда оказывается самой удачной в такой день, когда все твои планы ограничивались только мытьем головы. Не знаю, почему так происходит. Не знаю, почему идеальная прическа не выпадает на те дни, когда ты идешь на важную встречу, или читаешь лекцию, или собираешься на свидание или в ресторан.

Как выяснилось, идеальные прически случаются и во время мелких апокалипсисов.

В реальном мире если такое происходит, то остается только брать и немедленно что-то планировать. Не важно, что именно вы запланируете. Но что-то сделать необходимо. Жизнь слишком коротка, чтобы тратить идеальные прически на лежание на диване, просмотр сериала «Друзья» и размышления, не стоит ли завести кошку. Для этого есть миллион других дней. Сегодня вам необходимо составить план. Надо воспользоваться тем, что поистине отличная прическа может – пусть и ненадолго – заставить вас почувствовать себя богиней или королевой. Той, которая может сделать селфи и отправить его незнакомому человеку, или, если вы социофоб, той, которая может позвонить кому-то по телефону и потребовать, чтобы вас позвали на обед.

Именно так я впервые попробовала эту цветную капусту.

С моей подругой Рейчел мы познакомились в очереди на Эдинбургском фестивале, а спустя неделю она зашла на ленч и просидела у меня восемь часов, и мы непрерывно ели курицу руками, а еще через неделю я была у нее на свадьбе. Потому что порой ты просто видишь. И порой люди просто понимают, а Рейчел – очень понимающий человек.

Так что я позвонила Рейчел и рассказала про прическу и позвала ее на обед. Она уже договорилась пообедать с кем-то еще – со славной девушкой по имени Имми, которая преподавала рисование, – так что она предложила мне пообедать с ними, а у

меня прическа была настолько хороша, что я даже не постеснялась. Вот что по-настоящему хорошо лежащие волосы делают с человеком: ты даже соглашаешься стать незваным гостем, чтобы похвастаться.

Я помню, что мы говорили про откровения: как именно стоит менять пододеяльник. Как лучше идти домой пешком. Мы основали клуб, чтобы получать там откровения, и создали группу в WhatsApp специально для этого. Иногда к тебе вдруг приходит понимание и изменяет твою жизнь. Иногда оказывается, что существовало что-то гораздо более простое, гораздо более легкое, лучшее. Иногда ты видишь, что существует иной способ бытия.

Та цветная капуста, которую мы тогда ели, оказалась как раз таким откровением. Необычная капуста, запеченная в пряном масле, политая соусом из тахини и йогурта и посыпанная розовыми лепестками: нежная, хрустящая и податливая. Прекрасная капуста для дня с прекрасной прической, когда я была богиней, или королевой, или той, кто может ни с того ни с сего позвонить кому-то и позвать в ресторан пообедать. Раньше у меня с цветной капустой никогда такого не было.

И вот еще что: иногда вы заслуживаете необычной цветной капусты, даже в отсутствие необычно удачной прически. Не всегда можно проявить смелость и попросить друзей пригласить вас на обед. Не всегда получается пойти в ресторан. Иногда не

получается поехать на поезде, по множеству причин: слишком злы, слишком печальны, мелкий апокалипсис. Да и волосы идеально каждый день не ложатся.

Но вы можете – если захотите – приготовить идеальную цветную капусту. И можете – если захотите – вести такую жизнь, чтобы впускать в нее что-то лучшее. Вы можете вступить в клуб откровений и увидеть, что на самом деле волосы у вас и раньше лежали идеально.

И вы можете сделать селфи и отправить его человеку – тому, кто раньше был посторонним, а теперь – что невероятно странно – стал кем-то еще.

На 4 большие порции гарнира или на 2 порции для тех, кто решил есть только цветную капусту

1 целый кочан цветной капусты с самыми симпатичными листьями, какие только найдете (примерно 500 г, думаю, но не особо важно)

1 (крупный) лимон

1 большой зубчик чеснока

50 г листьев петрушки/ кинзы (а можно и тех и других, как и любое другое сочетание, которое у вас найдется)

1 1/2 ст. л. кумина

2 ч. л. черного перца горошком

50 г сливочного масла, чуть размягченного

3 ч. л. сумаха

2 ч. л. темного мягкого коричневого сахара

2 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. красного винного уксуса

1 анчоус

1 ст. л. жирного йогурта

1/2 ст. л. тахини

1 ст. л. холодной воды

Сушеные розовые лепестки (по желанию, но они бывают в продаже, так почему бы и нет?)

Список ингредиентов получился длинным, как у Оттоленги, но, пожалуйста, не пугайтесь. Все совсем не сложно. Чтобы отвлечься от списка, начнем с того, что поставим чайник.

Когда чайник закипит, разберите капусту на соцветия разного размера: будут и очень маленькие, и побольше. И раз уж вы достали нож и разделочную доску, то разрежьте лимон пополам и крупно нарежьте чеснок и зелень.

Тщательно промойте соцветия, и листья тоже. Положите соцветия и листья в большую кастрюлю с хорошей щепотью соли

(не скупитесь!) и залейте кипятком из чайника. Поставьте таймер на 7 минут.

Тем временем разогрейте духовку до 220 °C.

На большой сковороде с антипригарным покрытием на среднем огне жарьте кумин и перец примерно 2 минуты. Высыпьте в ступку и истолките в крупный порошок. (Конечно, можно покупать уже помолотые, но боже! Аромат поджаренного кумина не имеет в мире равных.)

В миске сбейте сливочное масло, истолченные кумин и перец, сумах, сахар и сок половины лимона.

Когда таймер сработает, откиньте капусту в дуршлаг. Положите все соцветия и половину листьев на противень; остальные листья идут на разделочную доску.

Натрите капусту и листья на противне пряным маслом и отправьте в горячую духовку. Поставьте таймер на 15 минут.

Крупно нарежьте остальные листья капусты и вместе с чесноком и травами отправьте либо в большую миску, либо в емкость кухонного комбайна. Добавьте оливковое масло, красный винный уксус, анчоус и сок второй половины лимона. Измельчите либо погружным блендером, либо в комбайне, чтобы получился максимально гладкий зеленый соус. Переложите в красивую емкость.

Достаньте капусту из духовки и чуть встряхните, а потом снова верните в духовку. Поставьте таймер на 15 минут.

Еще в одной красивой (небольшой) миске смешайте йогурт, тахини и холодную воду.

Готовка практически закончена. Вымойте посуду. Загрузите посудомойку. Наведите на кухне порядок.

Достаньте подгоревшую, хрустящую, клейкую цветную капусту из духовки. Красиво выложите на блюдо. Сбрызните зеленым соусом, йогуртово-тахинным соусом, а потом посыпьте розовыми лепестками. Подайте остаток соусов на стол, чтобы макать в них капусту. Вы поистине герой нашего времени. Герой инстаграма. И прическа отлично смотрится.

Брауни из трех ингредиентов

Нэнси говорит: «Прогулки уже разрешены?»

Мы обе не уверены. Мне необходима прогулка, необходимо увидеть собаку Бизл, а еще нужнее – увидеть Нэнси лицом к лицу, без разделяющего нас экрана. Как бы я раньше ни классифицировала дружбу – с рейтингами и без рейтингов, – мне не приходило в голову классифицировать ее по осязаемости разговоров.

Прежде это казалось неважным: кому-то я каждый день писала эсэмэски, кому-то звонила по пути домой, с кем-то встречалась на незапланированных вечеринках восемь раз в году и вообще не разговаривала в промежутках. С кем-то я виделась каждый день, а с кем-то пила кофе, когда они оказывались в городе. Ну вы поняли. Это никак не связано со степенью близости или доверительности: просто какой формат кому подходит.

Я каждый день болтаю с Джорджи, часами, приставив

телефон с фейстаймом к тостеру. Мы с Дебо, Энни и Джо каждый понедельник связываемся для того, что мы назвали «Супным клубом» – хотя суп не едим. И в то же время я не представляю себе, о чем мы с Розой могли бы говорить по телефону, хотя мы знакомы уже десять лет и она – мама моих крестников. Что бы я сказала Фреду, если бы он мне позвонил? «Я опаздываю в паб» – или решила бы, что кто-то еще умер.

И с Нэнси я никогда по телефону не разговаривала – не было нужды. С чего нам было говорить по телефону? Что нам вдруг понадобилось бы сказать такого, что не подождало бы до утренней прогулки?

«Хороших историй о телефонах не существует» – и тем не менее я именно в такой.

Мне нужно пройтись, нужно разделить брауни на двоих и выпить кофе и сказать ей, лицом к лицу, как все это глупо. До чего я глупая, и до чего глуп он, Тео, и как все это слегка вышло из-под контроля, причем мы даже не помним, встречались ли. Как мне нужно нанести себе на лоб тату со словами «не привязывайся» и «не влюбляйся и вообще», а еще написать их на зеркале в ванной.

Мне нужна моя лучшая подруга – и мне нужно сладкое.

«Если прогулки уже разрешены, то не запрещено и съесть на прогулке брауни».

«А если нет, – пишу я, – то я готова попасть в тюрьму из-за перекуса».

Следом я отправляю эмодзи с маленьким полицейским – и с шоколадкой. А потом пишу:

«Где всегда, когда всегда?»

Нэнси подтверждает, а я иду к кухонному шкафу и роюсь в нем. Это – брауни Нэнси, вечерние брауни.

Картинка из прошлого: Нэнси курит, закинув ноги в пижамных брюках на спинку дивана. На пижаме – косатки, и косатки держат сердечки.

– Приготовь мне брауни, – говорит она, полузакрыв глаза. – Приготовишь мне брауни? Сможешь приготовить мне брауни из того, что есть дома?

– Не знаю, – отвечаю я. – А что у тебя есть дома?

– Не знаю, – признается она и лениво затягивается.

На столе перед ней – остатки нашей трапезы на вынос: два пустых горшочка, в которых был бульон, два пустых пластиковых контейнера из-под пророщенной фасоли, тушеной говядины и зелени, две ложки. Мы посмотрели по телику четыре серии, выпили две бутылки вина.

– Ну и я не знаю, – ворчу я.

Я встаю и начинаю открывать шкафчики. Я на этой кухне не готовлю и все равно знаю ее, как свою собственную: тут нет ни одного шкафчика, где я не могла бы покопаться, ни одного ящика, о содержимом которого я не догадывалась бы. Я могу нарисовать схему, хоть сейчас, хоть через год, с вероятным содержимым ее холодильника. На этой кухне я ем колечки «Чириос» из пакета, пока что-то обдумываю, завариваю чай в любимой кружке (здесь – оранжевая с Нэнси Митфорд), а теперь, поздно вечером, нахожу ингредиенты для брауни, потому что ей их захотелось, а я ее люблю: это мы во всей нашей красе. Днем мы гуляем, работаем, разговариваем, но когда видимся вечерами, то там только мы и телик – память о тех днях, когда она оставалась у меня долгими вечерами, когда Джим умирал; память о тех днях, когда я ночевала у нее несколько раз в неделю и держала пижаму под подушкой у нее в гостевой комнате (моей комнате). Все меняется, но та нить, что нас связывает, – это нечто нержавеющее, нечто золотое. Я всегда буду готовить для нее брауни.

Я нахожу упаковку фермерских яиц, на самом деле даже слишком хороших для моих целей, нахожу пакет муки с разрыхлителем. Я нахожу (бинго!) полную банку «Нутеллы». Отыскивается банка с растворимым кофе и морская соль, и хотя они не обязательны, я рада, что они есть.

– Я могу приготовить брауни, – объявляю я, и я их готовлю: с хрустящей корочкой и мягким центром: невероятно быстрые, невероятно простые. Яйца, если их сбить, дают поразительные результаты. «Нутелла» – это только жиры и шоколад. Порошок эспрессо для выразительности, копченая морская соль – для ноток далекого океана. Они так хороши, что даже не верится, и настолько просты, что это вообще нереально.

Сейчас у меня нашлась «Нутелла», последние два яйца, эспрессо. Я сую брауни в духовку и иду искать кроссовки. Мир ждет: идем!

На 12 брауни

2 яйца

1 большая банка пасты «Нутелла» (вам нужны 300 г + 50 г)

75 г муки с разрыхлителем

1 ст. л. растворимого эспрессо (по желанию)

1 ч. л. копченой морской соли (по желанию)

Разогрейте духовку до 180 °С. Выстелите небольшой противень пергаментом или просто смажьте сливочным маслом и надейтесь на лучшее. Мы работаем с тем, что у нас нашлось.

В кухонном комбайне сбейте яйца до хорошей пены, а потом добавьте 300 г «Нутеллы» (тут силиконовая лопатка просто бесценна).

Добавьте муку и эспрессо, если вы его используете. Взбивайте до исчезновения комков, а потом вылейте на противень. Постучите противнем по столу, чтобы тесто распределилось ровно.

Выложите остальную «Нутеллу» сверху и нарисуйте ею спирали обратной стороной ложки. Посыпьте копченой солью, если она у вас нашлась, и пеките полчаса.

Достаньте брауни из духовки. Сделайте вид, будто позволите им остыть. Не позволяйте.

Обожгите пальцы, хватая их: есть вещи, которые откладывать

не стоит. Кое-что вы и так слишком долго откладывали.

Июнь

Абрикосово-миндальный салат, стейки из ягненка

И вдруг в саду – розы, и розмарин, и шпинат, и клубника, и подсолнухи, и тимьян, и помидоры, и плющ, и кейл, и морковь, и кинза, а на кухонном подоконнике – огурцы, и все цветет, пусть пока и не плодоносит. У огурцов желтые цветы в форме звездочек, а цветы кабачков более темного желтого цвета, длинные и нежные. Появились фиалки-самосевки, возникающие повсюду. Моя бабушка говорит, что у помидоров нужно обрывать цветки, но у меня рука не поднимается. Я хочу, чтобы всего было больше – больше и еще больше всего. Я не могу допустить, чтобы чего-то стало меньше, чем сейчас.

Вот оно – то изобилие, о котором мы говорили.

Вот тот огород, на который я надеялась, и мы с Джо пьем на ступеньках просекко, и дни бесконечны. Плечо Джо, золотистое и веснушчатое, прислонилось к моему, волосы недавно покрашены розовым дип-даем – в[1] кухонной мойке вашей покорной слугой. Я добыла свежих абрикосов и пучок пряных трав и купила пару симпатичных стейков из ягненка. Абрикосы я припустила в стакане просекко. Сироп пойдет в кардамонную водку-тоник или подмешается к греческому йогурту с копченой солью. Стейки лежат в бело-синей эмалированной мисочке, пропитываясь лучшим оливковым маслом с лимонной цедрой и розовым перцем. Мои руки пахнут лимоном, а воздух – мятой. В духовку ничего не ставится, и с огорода пока ничего нет (кроме мяты), но все будет. Все вот-вот будет.

Говорят, что нам скоро снова разрешат выходить, но мне не верится. Это похоже на надежду, а меня надежда пугает. Лучше полагаться на все это, на добротность всего этого: запаха солнцезащитного крема и покупной курицы с картошкой фри на балконе, лака для ногтей цвета заката, нежных абрикосов с чуть поджаренным стейком, розовых волос, золотого бикини. На прохладную плодородную почву и лейку. Мицуки поворачивает ко мне голову. Я ее снимаю и отправляю фото.

«Если я заведу котенка, ты придешь с ним познакомиться? Просто чтобы познакомиться», – пишу я.

«О, ну конечно», – пишет он.

И: «Можно в следующие выходные».

И: «У меня наверное, еще не будет котенка».

И: «И все же».

И: «Или я могу к тебе прийти».

И: «А если его будут звать Витабикс?»[2]

Я переворачиваю телефон экраном вниз, съедаю горсть картошки фри, чешу пушистое брюшко Мицуки. Это похоже на надежду, а она меня пугает. «Хороших историй про телефоны нет», но в этом году больше негде писать истории: мне удаются истории, и я умею обращаться с телефоном. Писать легко. Разговаривать тоже легко. И все же я боюсь того, что может быть потом – боюсь, что при личной встрече я очнусь и пойму, что по-прежнему замужем за другим, замужем за призраком. Что еще хуже, я боюсь, что вдруг очнусь и так не подумаю. Призраки и слова – это мое прибежище, и они живут у меня в телефоне.

Порой в эти последние пять лет я и себя ощущала наполовину призраком. Врачи смотрели сквозь меня, словно меня там и не было. Иногда казалось, что все смотрели сквозь меня,

чтобы видеть его: Джима, Большого Парня, героя истории, главного романтического персонажа всего, что я писала. И я писала. Писала, чтобы стать видимой, словно это было единственным, что придавало мне границы. Я писала, чтобы быть реальной. Что будет, если я перестану?

Это похоже на надежду и на что-то большее, чем надежда, и мне страшно. И все же… с перилами за спиной и Мицуки, удобно устроившейся у меня на босых ногах, и с огородом, где все зацветает и скоро начнет плодоносить, с принятыми внутрь двумя бокалами просекко, несомненной реальностью припущенных абрикосов, поджаристой ягнятины, сирен на шоссе и солнечного света, надежной уверенностью Джо, наливающей нам по третьему бокалу просекко… похоже, мне остается сказать только одно, и я это говорю.

«Давай», – пишу я.

И тогда: «И посмотрим котят».

А потом я отключаю телефон и переключаю внимание на Джо, полусонную в розовом бикини, на абрикосы, которые уже остыли, и на стейки из ягненка, маринующиеся в бело-синей миске. (Не надо слишком заморачиваться насчет маринада: это вино, лимон и оливковое масло, свежее и зеленое, и травы. Что у меня было, то я и положила: яркую мяту, острый шнитт-лук, негромкий тимьян, звучащий, словно пчелы, ручьи и влажная трава. Если на то пошло, не надо слишком заморачиваться насчет чего бы то ни было.)

На 4 порции

4 × 100 стейков из бараньей ляжки

По 1 ст. л. листьев мяты и тимьяна + еще для подачи

1 ст. л. нарезанного шнитт-лука + еще для подачи

1 лимон без воска

4 зубчика чеснока

1 ст. л. раздавленных горошин розового перца

2 ст. л. белого вина или просекко

2 ст. л. оливкового масла экстра вирджин

Для салата

Примерно 8 абрикосов (можно недозрелых)

250 мл белого вина или просекко

100 мл воды

2 ст. л. меда

Стебли от тимьяна и мяты

1 ч. л. черного перца горошком

200 г горошка (или фасоли)

400 г вареных зерен (например, фрике или перловки)

100 г раскрошенной феты

2 ст. л. цельного соленого миндаля, крупно нарезанного

Возьмите емкость, в которую хорошо войдет ягненок, но ненамного больше. Ножницами мелко нарежьте туда травы. Добавьте цедру лимона и натрите чеснок на второй наименьшей ступеньке четырехсторонней терки или используйте терку «Микроплейн», если она у вас есть (наша осталась без ручки, так что пользоваться ею неприятно, и я пока от нее отказалась). Вмешайте розовый перец, вино и оливковое масло. Выжмите туже же сок лимона. Бросьте стейки и переверните, чтобы они хорошо покрылись маринадом. Накройте и оставьте в холодильнике на полчаса, на несколько часов. Как получится.

Теперь – абрикосы. Разделите на четвертинки, удалите косточки, если получится. Если абрикосы не очень спелые, косточки будут плохо отделяться. Не огорчайтесь из-за этого.

В самой широкой кастрюле (надо, чтобы абрикосы легли одним слоем) смешайте вино, воду и мед. Добавьте стебли от мяты и тимьяна (экономия – наше все) и черный перец. Доведите до слабого кипения на слабом огне, помешивая, пока мед не разойдется. Положите абрикосы и слабо кипятите 5–6 минут: надо, чтобы они стали нежными, но не потеряли форму. НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ИМ РАСПАДАТЬСЯ. НЕ ОТХОДИТЕ ОТ НИХ. Извлеките из сиропа ложкой с прорезями и оставьте остывать.

Достаньте ягненка, слейте маринад в сковороду с антипригарным покрытием и поставьте на средний огонь: он будет работать маслом для жарки. По сути, вы обжариваете стейки с обеих сторон, а точное время зависит от того, какую прожарку вы предпочитаете, и от толщины стейков. (Если вы придирчивы в отношении мяса или его боитесь, ПОТРАТЬТЕСЬ НА КУЛИНАРНЫЙ ТЕРМОМЕТР, ОН ИЗМЕНИТ ВАШУ ЖИЗНЬ.) Я обжариваю стейки из ягненка примерно по 4 минуты с каждой стороны, так что снаружи у них коричневая хрустящая корочка, а внутри они розовые. Дайте им отдохнуть 5 минут (нет, правда, сделайте так, иначе вся тарелка будет в мясном соке, и выглядеть это будет некрасиво), а тем временем закончите готовить салат.

Отварите горошек. Смешайте зерна и горошек, а потом положите в них абрикосы. Разложите по тарелкам и посыпьте фетой и миндалем.

Крупно нарежьте оставшиеся мяту, тимьян и шнитт-лук. По

стейку на каждую тарелку, и травы на мясо. (Тут также хороши съедобные цветы – фиалки и тому подобное, но они не обязательны.) Подайте. Налейте еще просекко. Лето только начинается.

Пирог с ревенем и заварным кремом

Первым после перерыва к нам домой приходит тот, кто был вообще первым пришедшим к нам домой. Мне нравится эта симметрия. Дуглас с домашней стрижкой и в красивой рубашке заезжает как-то днем в начале июня в набитой записывающей аппаратурой машине, чтобы они с Джо смогли устроить у нас во дворе странный звуковой театр. Он восхищается разросшейся зеленью и яркими розочками, и пока они готовят свое радиошоу, я готовлю пирог. Джо превращает наш дом в место, где люди что-то делают, и я не хочу оставаться в стороне.

День слишком жаркий для духовки, но я так давно никому не пекла сладких пирогов и поэтому готовлю в бикини, набросив для приличия старую рубашку Джима. Это кажется нелепым, но, с другой стороны, а что не нелепо? И какой смысл в том, что мир становится вверх тормашками, если ты не можешь последовать за ним? Делаешь то, что должен, радуешься, чему можешь.

Диана Генри придумала рецепт малинового пирога с йогуртом в тесте, и этот пирог начинался именно так, но пошел вразнос. И потом, пирог у нее изящный: желтый кекс в форме буханки с нежной жидкой глазурью: такой можно подать какой-нибудь герцогине. Этот… не такой.

Я готовлю его отчасти ради кухонных привилегий: облизывания сбивалок. Вы, наверное, даже не подозревали, что йогурт – это ключ к тому, чтобы тесто деньрожденного пирога имело вкус теста деньрожденного пирога, но я считаю, что это так: сливочное масло и сахар сбиты до пышности, а потом в них вмешаны йогурт, мука и яйца. Но еще я готовлю этот пирог ради того, каким он получается в итоге: нежное светлое тесто, а в нем подвешены яркие резкие полосы ревеня и сладкие лужицы денатурированной податливой малины. Слой канареечно-желтого крема со знакомым вкусом мучного заварного крема, словно страницы старинной книги, и цитрусовокислый вкус леденцов, и россыпь лиофилизированной (сублимированной) малины, и – вот смех-то! – шипучих конфет. Чистая радость. А жизнь так коротка, что больше ни для чего времени нет.

Понимаете, горести приходят так быстро и неожиданно, что надо искать радость там, где получается, а это – один из самых простых известных мне способов: день на кухне, облизывание сбивалок для теста с сосредоточенным и отрешенным видом, а потом вечерние посиделки на дворе на старой синей занавеске, где вы делите пирог с теми, кого любите.

На 1 пирог диаметром 22 см

125 г сливочного масла (вторая половина пачки уйдет на крем. Сохраните обертку, чтобы промаслить форму)

225 г мелкого золотистого сахара

100 г ревеня (примерно 2 стебля)

300 г обычной муки

100 г малины

2 ч. л. разрыхлителя

2 яйца

1 ч. л. ванильного экстракта

115 г натурального йогурта

Лиофилизированная малина (можно заказать через интернет)

Шипучая карамель (тоже)

Для крема

125 г сливочного масла

200 г золотистой сахарной пудры

50 г порошкового заварного крема

2 ч. л. лимонной кислоты

1 ч. л. экстракта ревеня (в интернет-магазинах есть и он)

1 ст. л. молока (если потребуется)

Как только решите печь этот пирог, достаньте масло из холодильника: холодное сбивать труднее, особенно для крема.

Для пирога положите сахар в емкость кухонного комбайна (или в вашу Главную Миску). Вымойте ревень (чистить не надо, иначе пропадет розовый цвет), а потом нарежьте на сантиметры и положите в миску. Добавьте 2 чайные ложки из взвешенного сахара и перемешайте, а потом отставьте (это смягчает кислоту ревеня).

Взвесьте муку в отдельную посуду. Вымойте малину и положите в другую емкость. Добавьте 2 чайные ложки от взвешенной муки и отставьте. (Это не позволит малине опуститься в самый низ пирога при выпекании.) Добавьте в муку разрыхлитель и тщательно перемешайте.

Разогрейте духовку до 180 °C и смажьте маслом и выстелите пергаментом круглую разъемную форму диаметром 22 см. Чем лучше вы ее выстелите, тем аккуратнее получится пирог. Если я пеку его только для нас, то просто сую кусок пергамента и разравниваю по дну формы, а края оставляю выступать по сторонам. Если пирог предназначен для праздничного стола, то я

аккуратно вырезаю прямоугольник для бортика и круг для дна. Наверное, это достаточно очевидно, но, может, вы тоже печете редко. Может, до этого момента вы редко пекли.

В емкость кухонного комбайна (или в Главную Миску) добавьте 125 г сливочного масла и сбивайте до пышности: масло должно стать скорее светлым, чем желтым: это показывает, что в смесь попал воздух. Вбейте яйца по одному, тщательно сбив первое, прежде чем положить следующее, а потом добавьте ваниль. Теперь осторожно введите йогурт (если возможно, уменьшите скорость сбивания). Просейте туда муку и бережно вмешайте ее, а потом также – ревень и ту жидкость, которая могла образоваться под ним.

Выложите треть теста в подготовленную форму, посыпьте половиной малины. Еще треть теста – и вторая половина малины, и, наконец, последняя треть (не страшно, если всю малину закрыть не получилось). Чуть постучите по бокам формы, чтобы распределить тесто, а потом пеките примерно 50 минут или пока пирог не зарумянится, а шпажка не выйдет чистой (или почти чистой). Она не будет чистой, если вы проткнули малину.

Тем временем вымойте миксер (или Главную Миску) и то множество посудин, которые у вас накопились.

Для сливочного крема сбейте размягчившееся масло, сахарную пудру, порошковый заварной крем и лимонную кислоту. (Я так и не научилась делать сливочный крем так, чтобы на всем не оставался тонкий слой сахарной пудры, так что придется потерпеть. Извините. Оно того стоит.) Если у вас кухонный комбайн, то сначала образуются крошки, и у вас появится соблазн добавить молока или еще чего-то. НЕ НАДО. ПОКА – НЕ НАДО. После крошек все смешивается. Теперь добавляйте экстракт ревеня и только потом лейте молоко, если нужно. Вы поймете, что нужно, если крем не будет сворачиваться, словно упавший шелк, а станет слипаться в миске, словно тесто для печенья. У этого крема чудесный цвет заката.

Дайте пирогу полностью остыть. Я серьезно: если класть крем на теплый пирог, то на поверхности появятся лужицы жира. Намазывайте пирог не особо старательно, обычным столовым ножом. (Сейчас в моде небрежность, так что особо не напрягайтесь.) Крема кладите больше, чем кажется необходимым. Я считаю, что лучше всего вывалить на поверхность громадные комки крема, а потом ножом размазывать их по спирали, пока весь верх не будет закрыт. Если есть сомнения, добавьте еще крема. Посыпьте лиофилизированной малиной и шипучей карамелью. Гордитесь собой.

Плов из фрике с панчеттой и пореем

Очень долгое время, когда мне становилось невероятно грустно, я шла зависать в бакалейном отделе супермаркета «Уайтроуз». Атмосфера там такая же, как в галантерейном отделе больших универсамов, и одновременно – как в старых и пустых храмах: ощущение приятного богатства и бесконечных возможностей. В отделе тканей шикарного «Джона Льюиса» можно поверить в Бога. Легко поверить в то, что возможно все, когда у тебя в руках набивная хлопчатая марлевка Морриса «Пурпурная слива». На просторном портике древней церкви можно поверить, что возможно сделать нечто стоящее из ткани, которую вы пока не раскроили, и пуговиц, которые пока не купили, а в бакалейном отделе «Уайтроуз» можно поверить в Бога, призраков и загробную жизнь. Я скучаю по бакалейному отделу «Уайтроуз» и всем тем местам, куда я ходила общаться с умершими. Центр Лондона по-прежнему кажется мне опасным. Мне и так никогда не нравилось метро: я долго старалась избавиться от этого страха, но теперь он вернулся. Он снова уйдет, я в этом уверена. Но у меня нет желания торопить его уход. Он когда-то был полезен. Он может снова оказаться полезным. Мы с моей травмой учимся быть союзницами.

Та сторона смерти, которая кажется мне самой непостижимой – и, возможно, наихудшей? – это то, что умерший не может узнать что-то новое. Умершему нельзя ничего рассказать, или, по крайней мере, я не могу этого сделать, или, по крайней мере, я не могу ждать какого-то отклика, когда это делаю. Я звонила ему из «Уайтроуз» и делала вид, что отправляю сообщения на его отключенный телефон. «Перезвони мне. Мне нужно с тобой поговорить. Мне нужно кое-что тебе рассказать».

Когда-то я рассказывала ему про новый роман Юна Айвиде Линдквиста, про новую игру «Ассасин крид», про новую линейку ингредиентов в «Уайтроуз». Когда мы были совсем бедными, то приходили в «Уайтроуз» в мой день рождения и вставали перед выкладкой ингредиентов и выбирали три-четыре дорогущих товара: малюсенькую упаковку рылец шафрана, низенькую баночку барбариса, банку лимонов, замаринованных в собственном соку. А потом мы садились на автобус и говорили о них, или я говорила, а он слушал и порой говорил нечто глубокомысленное, а иногда – нечто глупое. Не полагается вспоминать глупости, которые говорили умершие, но я вспоминаю. Я помню все глупые слова, жестокие слова и ужасные слова, и я рада всему этому. Он был настоящий, он был живой, и

мы любили его именно таким, каким он был, именно за то, что он был таким – и нельзя сожалеть о том, что позволяет вам говорить такое.

А еще я рада, что он не увидел, что я сделала с банкой жуга, которую купила в бакалейном отделе «Уайтроуз». Жуг – это такая йеменская острая пряная паста, очень вкусная и на самом деле не особо сложная в приготовлении. Я иногда ее готовлю, но если готовить ее здесь и с этой целью, то весь смысл пропадает. Это простые блюда, быстрые блюда. Открой банку. Действуй. И мыть надо всего одну сковороду, верите?

Блюдо получается одновременно свежим, сытным и легким: не спрашивайте, как это возможно. Оно немного итальянское, но также и очень ближневосточное, оно немного пряное, немного копченое и очень зеленое. Панчетту можно исключить без всяких проблем, но я ее кладу: почему бы и нет? Вам такое нравится, и мне тоже. И все очень просто: почти все из банок и пакетов. Свежие травы – это здорово, но они так и так есть в жуге, можно их не использовать, если неохота возиться.

Моему призраку это блюдо решительно не понравилось бы. Почти без мяса? Ничего запеченного? Цельные зерна? А я теперь могу готовить блюда, которые ему не понравились бы, из ингредиентов, от которых он был бы в восторге, а он ничего тут поделать не может. Я говорю на кухне вслух: «Тебя не спрашивают! Ты умер!» – и призрак сердито колышет занавеску. Именно так ты не даешь кому-то уйти, именно так ты живешь с призраком. Ты споришь. Ты разговариваешь. Вы живете полной и настоящей жизнью и готовите то, что никогда не готовили для них, потому что жизнь продолжается, вот и все. Вы готовите для их друзей и живете – не так, как жили бы умершие, но в память о них, чтобы их лучшие поступки руководили бы вашими. Делаешь, что можешь, готовишь ужин, живешь.

На 4 порции
2 крупных стебля порея
1 × 77 г упаковка копченой панчетты кубиками
1 ст. л. сливочного масла
2 горсти кейла
Горсть кинзы (по желанию)
Горсть листьев петрушки (по желанию)
1 × 250 г упаковка готовой фрике
1 × 95 г баночка жуга
1/2 лимона
Соль и черный перец по вкусу
Арабские лепешки для подачи (по желанию)

Срежьте верхний и нижний концы у стеблей порея. Разрежьте стебли на четвертушки по длине, а потом каждую на три части. Тщательно промойте (к порею прилипает много грязи).

Поставьте большую сковороду на умеренный огонь и поджарьте панчетту до хруста. Я почти никогда не использую растительное масло (сковорода с антипригарным покрытием плюс вытапливающийся жир), но смотрите: немного можно плеснуть, если вам покажется, что это стоит сделать.

Добавьте сливочное масло, и пусть оно тает и пенится: надо сделать его чуть коричневым для более интересного вкуса и аромата. Дайте ему минуту, а потом уменьшите нагрев и положите порей. Пусть он станет мягким: на это уйдет минут 10–15. Не торопите его: весь рецепт настолько прост, что луку можно дать лишнее время. (Время всегда есть.)

Нарежьте кейл, а с ним кинзу и петрушку, если вы их используете.

Вытряхните фрике на сковороду и вмешайте жуг. Выжмите сок половины лимона.

Вмешайте кейл и травы, после чего оставьте на огне не больше 2 минут (иначе уйдет чудесная свежесть зелени).

Попробуйте; добавьте соли и перца, если потребуется. Скорее всего, нет.

Подайте с арабскими лепешками, если сможете их купить, или с обычным хлебом, если не сможете. Или вообще без хлеба, если у вас не такой дом, где хлеб едят абсолютно со всем.

Зеленый тарт-импровизация

Не могу вспомнить, кто первым сообразил, что Джорджи может (если захочет) сесть в машину и приехать к нам на ленч. Она живет так далеко – была так далеко от нас уже много месяцев.

Это была я? Или Джо? А может, и сама Джорджи: я только предполагаю, но не хочу утверждать.

«Ну, технически это возможно… – Я представляю себе, как она неуверенно это говорит. – Формально допустимо, чтобы я поела у вас во дворе, а потом уехала домой».

И через два часа она здесь. Джорджи ездит на пурпурном автомобиле с убирающимся верхом, словно Барби, – и когда я вижу ее машину в начале нашей улицы, я хватаю Джо за руку и понимаю, что плачу. Даже не знаю почему: просто мы этим утром проснулись, и случилось нечто новое, чего мы заранее не планировали. Травма – это так скучно. Все травмы скучные, даже те, которые кажутся увлекательными в книге: безумие, смерть, конец света. О них скучно писать, их скучно проживать, потому что ты застреваешь на одном месте, мысленно перебираешь одно и то же, снова и снова. Ты точно знаешь, что будет, потому что это уже пришлось пережить. Ничего нового, ничего незапланированного.

Однако Джорджи здесь на своей пурпурной машине. Она осторожно заезжает на нашу подъездную аллею задним ходом, стараясь по возможности не задевать зелень, и никто и ничто не казалось мне столь прекрасным, как это нарушение нашей рутины. Она вручает нам огромную банку оливкового масла – греческого, ярко-зеленого – и «лилию мира», спатифиллум, красивый и раскидистый. Я так рада ее видеть!

Я обожаю всех угощать – обожаю импровизированные угощения. Обожаю, чтобы морозильник был набит, люблю срочно придумывать, как сделать так, чтобы еды на всех хватило. Люблю, чтобы в нашем доме всем было уютно и чтобы мне было уютно во многих домах – и именно с этого надо начинать, когда становится туго. Порой я забываю, как мне это важно, а порой меня этого лишают, и все-таки это всегда уходит и – да – всегда возвращается.

Мы с Джо сидим на ступеньках, а Джорджи – на скамейке у лестницы, и мы пьем колу из банок, ярко-красных и прохладных, на солнце, как будто мы на отдыхе. Мы с Джо постоянно пили колу и ели в основном покупную картошку фри с курицей и горячие бутерброды с сыром и тунцом и притворялись (с

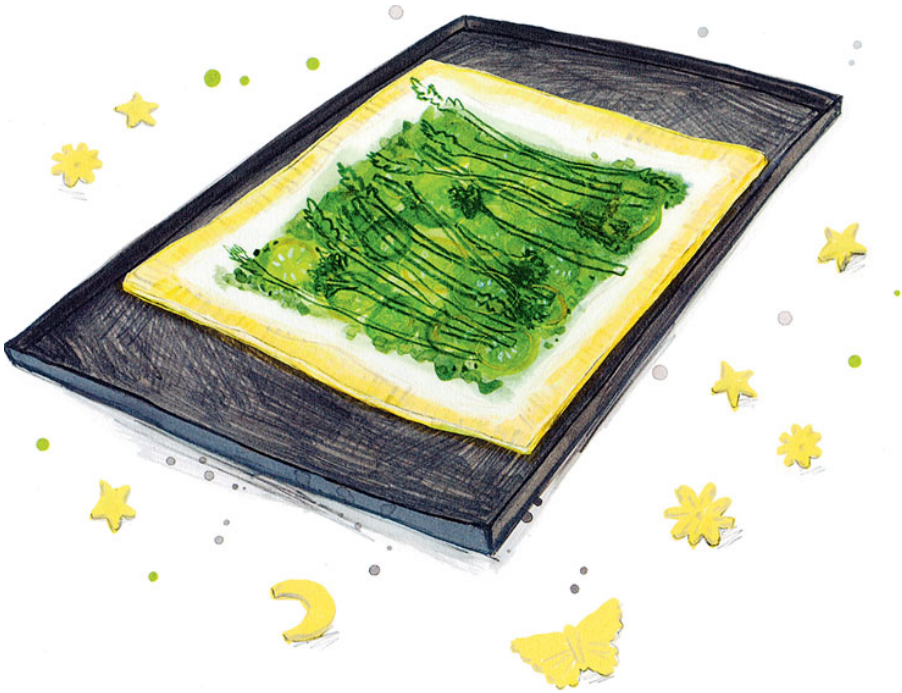
помощью горячих бутербродов и колы), что находимся у бассейна в олл-инклюзив-отеле.

Но ради Джорджи – королевы овощей, великолепного кулинара и нашей первой обеденной гостьи за это слишком долгое время – я готовлю зеленый тарт.

Я всегда занимала руки каким-нибудь рисованием: они у меня спокойно не лежат. Я не в состоянии думать без ручки в руках; если нет бумаги, я готова рисовать на обратной стороне чеков и на старых салфетках, и мой ноут покрыт карандашными каракулями. Полумесяцы, пузырьки, звездочки. Я, словно подросток, рисую имена внутри сердечек, пишу под ними ПРНВ – «пусть разрушено, но верно», крошечное навсегда. На телефоне я рисую планеты, и обрывки разговоров просачиваются сквозь чернильную галактику. Когда я просматриваю старые блокноты, то часто не понимаю, о чем я думала. В одной старой тетради среди скопления звезд я обнаруживаю одно слово, написанное заглавными буквами и тщательно разукрашенное: ИГРАТЬ, говорит оно. ИГРАТЬ.

«Все несложно, если не усложнять», – говорит Джо. Пусть все будет несложно, и пусть будет чудесно, так что давайте приготовим этот тарт, который похож на рисунок из теста и красивостей: зеленые помидоры и зеленая спаржа умащиваются под бурратой, или моцареллой, или фетой, или что там у вас нашлось; хрустящая зелень, хрустящая брокколи, крошечные цветочки и листики из теста. Любые зеленые овощи, хоть я и расскажу, что именно использую я: винегретная заправка и кляксы белого, хрустящие краешки и нежные серединки, травы, оливковое масло; узоры, каракули и мазня. Давайте создадим поэму из теста, чтобы все было красивее, чем строго необходимо, в сто раз прекраснее, чем нужно.

Давайте играть, потому что мы снова вместе – и надо радоваться этому, пока возможно.



На 4 порции

1 лист слоеного теста
50 г маскарпоне
1 яйцо, чуть сбитое
2 ст. л. песто
200 г спаржи
200 г спаржевой брокколи
4 зеленых помидора
1 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. бальзамического уксуса
1 ст. л. соли
1 × 150 г бурраты

Это – наилучший вариант ингредиентов, но знаете что? Это блюдо совсем не требовательное. Основа из слоеного теста, мягкий сыр сверху, песто – на него, овощи. Еще сыру сверху для пущего разврата. Вы сможете это подправить, я уверена.

Расстелите тесто по противню и вырежьте из него квадрат. Срезанное используйте для украшений: полумесяцев, звездочек, цветочков. Все зависит от того, какие формы для вырезания у вас есть, у меня есть краб, сердце, пронзенное мечом, как на таро, и масса бабочек. Вырежьте украшения и отложите.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Намажьте на тесто маскарпоне, оставив по краям 2 см поля, чтобы потом украсить. Придавите края вилкой и смажьте сбитым яйцом. Поверх маскарпоне нанесите песто, оставив по краю полосу из 2 см маскарпоне.

Овощечисткой тонко нарежьте спаржу и брокколи и положите в большую миску.

Нарежьте помидоры, соберите сок и семена. Выложите помидоры на песто одной линией, словно упавшее домино.

Смешайте сок помидоров, оливковое масло, уксус и соль, встряхивая их в банке с завинчивающейся крышкой, смешайте заправку с тонко нарезанными овощами. Выложите на тарт и ровно распределите.

Уложите по краям сердца и полумесяцы, звезды и цветы и крабика. Пеките 20 минут, пока тесто не станет блестящим и румяным, а потом, перед подачей, увенчайте цельной бурратой, готовой разорваться, словно сердце, при прикосновении ножа.

Брауни с арахисовым маслом

Конец солнечного дня, конец июня. Джорджи прислонилась к капоту своей машины, я сижу среди зелени. Я рассказываю ей обо всем, о чем так трудно говорить по телефону, – иначе говоря, открываю ей сердце.

– Дело в том, что ты всегда была влюблена, – прямо говорит Джорджи. – Ты постоянно влюблена.

– Знаю, – расстроенно признаюсь я.

– Но сейчас все иначе, – заключает Джорджи. – Знаю.

Мы на секунду соприкасаемся кончиками пальцев. Джорджи была рядом в самые тяжелые дни, до того, как кто-то умер; Джорджи была в палате неврологии, в таких местах, о которых я не говорю, о чем не представляю себе, как писать, не считая туманных и пугающих намеков. Джорджи приходила играть в «Тривиал персьют» с умирающим. Она знает.

– Но что мне с этим делать? – спрашиваю я у Джорджи, а Джо, спустившаяся по лестнице у меня за спиной, обнимает меня за плечи и сухо замечает:

– А тебе не кажется, что уже поздновато?

– Да, поздновато, – подтверждает Джорджи. – Да и вообще, что тут можно сделать?

– Никто ничего не может сделать? – говорю я.

Я хотела сказать это лукаво, но вместо этого слышу, что получается немного испуганно.

Джорджи пожимает плечами, и Джо пожимает плечами, а я не люблю отставать и тоже пожимаю плечами. И мы переглядываемся, округляя глаза и широко разведя руки, типа???? – и это настолько единственно возможная реакция, что мы вдруг покатываемся со смеху. Джорджи прислонилась к своей пурпурной машине, я прислонилась к Джо, а Джо прислонилась к чугунным перилам нашей лестницы, и мы хохочем и хохочем, потому что и правда тут никто ничего не может сделать.

Всегда поздновато пытаться что-то с чем-то поделать, и остается только держаться, и прислоняться друг к другу, и пожимать плечами, словно эмодзи, и хохотать до слез.

А еще, конечно, печь. Сейчас слишком жарко для выпечки, но мне слишком страшно, чтобы не печь, так что я возвращаюсь на кухню в бикини.

Я пеку эти брауни, чтобы некто в меня влюбился. Я пеку эти брауни, чтобы у меня была причина для того, чтобы некто в меня влюбился. Я пеку эти брауни, потому что альтернатива – без текстов, без призраков и без готовки? – настолько ужасна, что

даже думать о таком невозможно. Я пеку эти брауни, потому что не умею любить людей без того, чтобы готовить для них.

Дело не в том, что я пытаюсь купить чью-то любовь с помощью выпечки. И даже не в том, что я пытаюсь подкупить людей на любовь ко мне с помощью готовки в целом. Просто для меня любовь и еда часто сводятся к одному и тому же. Я призналась в чем-то ужасном, да? Мне нравится иметь нечто осязаемое: я увидела, чего тебе хочется, и дала это тебе. Я увидела, что ты любишь, услышала, что ты сказал, и сделала это реальностью. Я люблю творить реальность.

Джорджи научила меня готовить эти брауни, и я поняла, что это то, что нам нужно и чего нам хотелось: арахисовое масло, копченая соль, темный шоколад. Они не похожи на брауни с «Нутеллой», простые, быстрые и уютные, и не похожи на брауни со сковороды в ожидании гостей, наполненные железом и историями. Они стали чем-то новым, чем-то настоящим. Чем-то немного более сложным, но одновременно более легким. Чем-то легкомысленным и важным.

Так что я прислушалась к Джорджи, я их приготовила, а потом приготовила еще раз. Я немного изменила рецепт, но не слишком сильно, я готовила их снова и снова и почти все отдавала моим любимым и рисовала сердечки несмываемыми маркерами на контейнерах, которые оставляла у них на пороге, и они мне звонили, а я звонила им.

А потом я отложила телефон, а оставшиеся брауни выложила на тарелку и стала ждать, когда в мою дверь постучит человек, который в меня влюбляется. Человек, который любит – так он сказал, а я запомнила – арахисовое масло, копченую соль и темный шоколад.

А потом – спустя какое-то время – я звоню Джорджи, чтобы все ей рассказать.

И все это – любовь, насколько я знаю.

На 24 небольших брауни

1 × 397 г банка сгущенного молока
125 г арахисового масла
125 мл жирных сливок
50 г соленого арахиса
100 г + 200 г темного шоколада
250 г сливочного масла
150 г мягкого светло-коричневого сахара
150 г мелкого золотистого сахара
4 яйца
50 г несладкого какао-порошка
70 г обычной муки
1/2 ч. л. разрыхлителя
2 ч. л. копченой морской соли

Сначала – интересные ингредиенты: арахисовая карамель, поджаренный арахис и шоколадная крошка.

В кастрюле с толстым дном на слабом огне смешайте сгущенку, арахисовое масло и сливки. Это – арахисовая карамель, и мы будем крутить ее ложкой, пока не получится гладкий соус. Выстелите пластиковый контейнер (годится контейнер из-под еды навынос) фольгой, а потом вылейте на нее карамель. Поставьте в холодильник, пока не понадобится.

Теперь жарьте арахис на сухой сковороде на умеренном огне примерно 3 минуты, пока не учуете запах подгорания. Выложите на разделочную доску и нарежьте на кусочки. Нарубите и 100 г шоколада. Пока – отставьте.

Разогрейте духовку до 160 °C. Квадратную форму для выпечки выстелите пергаментом: лучше взять два листа, чтобы с каждой стороны получилось нечто вроде бумажной ручки. Это – как бумажный слинг. Теплые брауни очень ломкие, так что им понадобится эта дополнительная поддержка.

В миске из жаропрочного стекла, установленной на кастрюле со слабо кипящей водой (миска с водой не соприкасается), растопите 200 г шоколада и сливочное масло, непрерывно

помешивая. Добавьте в эту чудесную смесь оба сорта сахара и продолжайте нагревать и мешать до полного растворения. Выключите нагрев, снимите миску с кастрюльки и отставьте. Вбейте яйца по одному, просейте туда же какао, муку и разрыхлитель; вмешайте поджаренный арахис и нарезанный шоколад, а потом перелейте все в подготовленную форму.

Достаньте арахисовую карамель и чайной ложкой разложите ее по тесту. Затем шпажкой (или обратной стороной ложки) проведите по каждой порции карамели, создавая эффект капель, вот так:

Карамели у вас получится больше, чем требуется по рецепту, но, к счастью, она невероятно вкусна, если ее класть в горячий шоколад, поливать ею мороженое или просто есть ложкой.

Щедро посыпьте брауни копченой солью и пеките 30 или, может, 35 минут. Брауни моментально из недопекшихся (что лучше) превращаются в перепекшиеся (испорченные), так что будьте внимательны. Дайте остыть в форме.

Подавайте сразу же, подавайте позже, подавайте тайно, оставив контейнер на пороге любимых людей во время конца света. И пусть кто-то в вас влюбится.

Июль

Как лиса, как звезда, как цукини (три варианта кабачков)

Июль – и я не помню, когда мы последний раз ели в доме. Мы едим на балконе, на старой свернутой занавеске, глядя на огород. И это несомненно огород.

Тут нет изящных живых изгородей, газонов или фруктовых деревьев. Вообще никаких деревьев нет. Но тут всюду зелень, и все плодоносит, и тут кошка Мицуки и лисы.

Я люблю лис: блестящую шерстку самок, изящных самцов, высоко несущих свой хвост. Лисы Южного Лондона качественно превосходят лис Восточного Лондона. Они какие-то более живые – меньше похожи на падальщиков, больше напоминают самостоятельных существ. Это еще не значит, что они не копаются в отбросах. Копаются. Они роются в отбросах – и они копают. Мой любимец – лис, который чаще всего приходит к нам во двор, – выкопал дюжину юных кабачков на следующий день после того, как я их посадила. Я увидела его из окна: он гордо стоял над влажной почвой. Не знаю, увидел ли он меня, но хочется думать, что да. У нас здесь звезды; звезды, лисы и кабачки.

Вся прелесть и весь ужас кабачков или цукини (чудесное слово) в том, что их очень легко выращивать. Они сами растут. И растут, и растут, и растут. Наши посажены в черные холщовые мешки у стены, и их с каждым днем все больше.

На четвертом кабачке сезона (причем каждый был размером с руку ребенка) Джо спросила:

– И сколько еще таких ты собираешься вырастить? Просто чтобы я знала.

– Несколько, – говорю я. Мы смотрим на кабачки: кабачки на тарелке, кабачки в огороде, под цветами кабачков, где уже сейчас

вот-вот появятся новые кабачки. – Несколько.

– Гм… – говорит она. – Гм…

Я решаю стать гораздо изобретательнее.

На самом деле меня не особо вдохновляет овощная кулинария. У меня есть, вернее, был до этого лета довольно скромный репертуар испытанных овощных гарниров. Мне нравится отмечать галочкой окошко с надписью «здоровье». Я слежу, чтобы у нас было пять овощей в день, как у детей. Я покупаю брокколи и замороженный горошек. Я покупаю помидоры черри и огурцы. Изредка я покупаю салат. Упаковку с салатными листьями. Замороженный шпинат. Ну вы поняли. Овощи, которые покупаешь, когда надо есть овощи. Овощи, разнообразные и недорогие, присутствующие в городских супермаркетах, в основном просто нормальные. Думаю, не стоит и спорить, что большая часть свежих продуктов из супермаркетов нормальные. Это не страшно. Они – хороший источник калорий, которые нам необходимы для выживания, и в выживании нет ничего дурного. Очень долго я считала, что выживание – это главное.

Однако моя книга – это бунт против пассивного терпения: она о том, как останавливаться и видеть, как постоянно делать все по-настоящему хорошим. Существует странное мнение, что если все – это радость, то радости нет ни в чем, но оно настолько

глубоко пуританское, что меня просто вырубает.

Мне нужно все и всегда. Я хочу, чтобы все было наилучшим вариантом себя, хочу, чтобы у всего был вкус себя, но еще лучше. Я хочу еще, еще и еще. Хочу жить. А это, конечно, значит, что должно быть нечто такое, ради чего стоит жить.

А на данный момент это вот что. Это люди – те, кто может добираться к нам пешком, и те, кто живет на другом конце города, и те, кто живет на другом конце мира: мои крестники, мои сестры, мои друзья, мои близкие; этот новый человек, который хочет меня узнать, и, может, еще масса новых людей, которые хотят меня узнать, может, целый мир таких людей; мои самые близкие друзья и моя Джо. Мицуки, соседская кошка. Золотое бикини. Вода со льдом. Холодная кола. Сыр «Бэбибел». Большие книги. И на первом месте – этот огород, этот квадрат из цементных плиток, десять на десять, у самого шоссе, и трапезы в нем на постеленной на облупленные ступеньки пожарной лестницы занавеске: капли конденсата на холодной бутылке вина словно созвездия, пита – горячая и тактильная, набитая ростками горошка, руколой и фасолью, и отварная свекла, политая бальзамическим уксусом, и поджаренные кабачки, расплывающиеся в растительном масле, с солью и яркой лимонной кислотой.

Это я вырастила свеклу и ростки горошка. Про кабачки вы уже знаете. Пока я писала, выросли еще три штуки: я вижу их из окна. Цветки у них точно такого солнечного цвета, как у желтой льняной юбки, которая была у меня подростка во Франции. Я немного беспокоюсь из-за почвы под цветами и широкими листьями: думаю, там нужно было бы больше органики, чтобы вода дольше сохранялась. Теперь меня волнует почва. Я много думаю о растениях и о том, как их выращивают; я думаю об уровне грунтовых вод, солнечном освещении и биоразнообразии грунтов, и я думаю обо всем живом, и о том, как быть живой – как лиса, как кабачок и как звезда – чем-то одним из многого, чем-то одним в порядке вещей.

Оказывается, это помогает правильно смотреть на вещи.

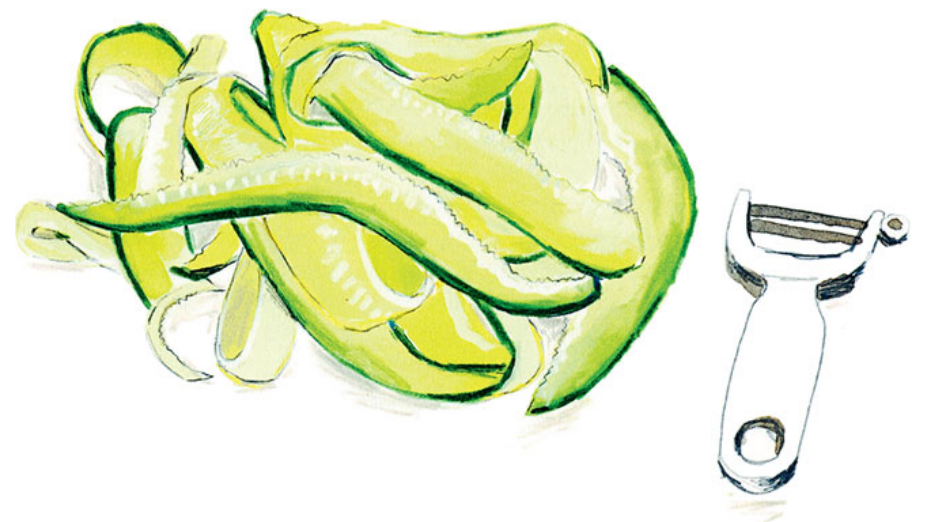
И я сажусь, поджав ноги, и думаю про кабачки.

Каждый из этих рецептов с кабачками – это примерно компонент 4 ленчей для меня или 4 порции гарнира

Кабачок лентами

Кабачок нарезан картофелечисткой длинными лентами и заправлен в миске лимонным соком и оливковым маслом, с громадными горстями листьев базилика и с морской солью, а потом – вот блестящий ход – посыпан огромным количеством пармезана, превращенного в порошок в кухонном комбайне. Это – праздник пармезана, и вы на него приглашены.

Количество тут может меняться. Насколько зеленое у вас оливковое масло? Насколько громаден кабачок? Какой солью вы пользуетесь и какой у вас лимон? Однако сама идея заслуживает того, чтобы с вами поделиться. Это не особо оригинальный рецепт, но он совершенно беспроигрышный и по-настоящему шикарный.



Кабачок запеченный

Любой овощ так получается более вкусным – это факт.

Я приготовила так кабачки потому, что у меня их миллион, но еще и потому, что если с кабачками обойтись небрежно, они могут остаться довольно безвкусными. Кабачки должны впитывать вкусы и ароматы, они должны стать такими, какие вам нужны.

В данном случае они впитывают соль, оливковое масло и лимонную кислоту. Не паникуйте. Лимонная кислота везде продается. С некоторыми овощами можно использовать сок лимона, и если у вас лимонной кислоты не оказалось, здесь тоже можно использовать сок, но с кабачками желательна максимальная сухость, чтобы они стали как можно более поджаристо-клейко-нежными. Вот почему мы кладем лимонную

кислоту: чтобы устранить водяную составляющую лимона. Плюс к этому мне вообще нравится использовать лимонную кислоту. Мне нравится ощущать себя безумным ученым. Мне нравится, что она не портится. Мне нравится, что она хранится вечно, даря заряд кислоты, который помогает вам функционировать.

В сущности, любые овощи в сочетании с растительным маслом, солью и кислотой окажутся восхитительными, если запечь их в идиотски жаркой духовке: они становятся глубоко закусочными, с хрустящими краешками и клейко-жевательными местами там, где они прилипали к противню, сменяясь нежной консистенцией центра. Я обожаю все пригоревшее: обожаю поджарку на шкурке, почерневшие краешки, то, как мякоть впитывает золото масла. Я нахожу их почти наркотически вкусными.

500 г кабачков
2 ст. л. оливкового масла
2 ч. л. лимонной кислоты
1 ст. л. хлопьев морской соли

Неровно нарежьте кабачки грубыми и интересными кусками: диагональными, круглыми, четвертушками. Это – для текстуры.

Разогрейте духовку до 200 °C. Разложите кабачки по большому противню. Полейте оливковым маслом, посыпьте лимонной кислотой и солью. Встряхните и запекайте 25 минут – или пока они не станут соблазнительно клейкими и подгоревшими.

Кабачки с чимичурри

Это блюдо, наверное, можно назвать более изысканным и медленным вариантом запеченных кабачков с предыдущей страницы. Вы используете те же приемы: дым, соль, кислоту, масло – но делаете блюдо интересным, таким, какое можно радостно подать гостям, на которое можно охотно потратить немного времени в субботу в разгар лета, нарезая, пробуя и приготавливая. Есть нечто привлекательное в том, чтобы обращаться с овощами так, как вы раньше обращались с мясом: как с примадонной, бережно, с блеском.

Чимичурри – это аргентинский соус, вроде зеленой сальсы, но другой: нарезанный перец чили, красный винный уксус, петрушка, чеснок и оливковое масло. Густой и острый, он обычно сочетается с чем-то с запеченным или зажаренным на гриле (например, со стейком или, как здесь, с кабачком).

Мне это сочетание показалось естественным. Я подумывала о цукини алла скапече – то есть холодных кабачках, замаринованных в растительном масле, белом уксусе и мяте, и еще думала про чимичурри, и решение показалось совершенно очевидным. Толстые кольца кабачков, поджаренные на горячей сковороде, а потом смешанные и замаринованные в (вроде бы) чимичурри. Я сказала «вроде бы», потому что никогда не бывала в Аргентине: я не аргентинка и стопроцентно уверена в том, что там его готовят не так. Это похоже на чимичурри из аргентинских ресторанов и основано на массе прочитанных рецептов чимичурри и долгих размышлениях на тему чимичурри, но этот соус почти наверняка не аутентичный. Я постоянно задумываюсь об аутентичности – о том, что в этой книге очень мало аутентичности, потому что я не особо аутентичный кулинар. Я падальщик, городская старательная особа, которая сначала что-то покупает, а потом гуглит способы это приготовить, особа, которая импульсивно покупает кулинарные книги таких мест, где никогда не бывала, просто чтобы посмотреть, какие они, а потом забывает выполнять половину шагов из рецептов. Мне бы хотелось быть прилежной кулинаркой, которая способна приготовить что-то точно по инструкции, но я не такая: я идиотка. Довольная идиотка, которая может взять и положить мяту в кабачки с чимичурри – и знаете что? Я об этом нисколько не жалею.

Я готовлю чимичурри вручную, а не в кухонном комбайне, потому что текстура получается совершенно другая. Здесь нужна не однородная паста, а прекрасные крапинки золотого, зеленого и красного, подвешенные в зелено-золотом оливковом масле, крошечные жемчужины уксуса.

500 г кабачков

Для чимичурри
2 зубчика чеснока
Пара щепоток хлопьев морской соли
2 ст. л. хлопьев чили
20 мл оливкового масла
10 мл красного винного уксуса
Небольшой пучок кинзы
Небольшой пучок петрушки
Несколько веточек мяты

Нарежьте кабачки толстыми кольцами, сбрызните оливковым маслом и бросьте на сковороду-гриль на сильном огне. Обжаривайте по 3 минуты с каждой стороны. Они должны подгореть красивыми черными полосами, и когда они станут

полосатыми с обеих сторон (и нежными под вилкой), можно выключить огонь, вытащить их – и забыть о них.

Забудьте о них. В этом рецепте главное – чимичурри, хотя, боюсь, это всего лишь приблизительный рецепт. Я могла бы привести точные количества, но тут вам надо включиться в процесс и пробовать. Мне это нравится? Может, нужно побольше масла, побольше уксуса, побольше чили? Надо добавлять всего понемногу: один зубчик чеснока, одна щепотка чили, чуть-чуть уксуса. Я же не знаю, что вам понравится, могу только подсказать, как понять, что именно вам нравится: единственный способ – это пробовать и делать.

Возьмите ступку с пестиком и растолките чеснок в кашицу. Добавьте крошечную щепотку соли, чтобы легче было толочь. Добавьте хлопья чили и их тоже истолките. Добавьте немного масла и немного уксуса. Добавьте несколько листиков кинзы, несколько – петрушки, несколько – мяты и еще щепотку соли, чтобы растолочь их в соус. Все получится, обещаю. Продолжайте добавлять, продолжайте толочь.

На этом этапе можно начать пробовать. Может, вам лично хотелось бы чуть больше кислоты? Чуть больше остроты? Если не уверены, просто пробуйте. Это не страшно. Смотрите, что вам нравится, и не понравится ли вам больше вот так или вот этак. Просто пробуйте. Продолжайте пробовать. Я в вас верю.

Заправьте теплые кабачки чимичурри, съешьте сразу, съешьте позднее. Оба варианта великолепны.

Саб-мой

С ленчами мне сложно. Зимой хотя бы можно съесть консервированную фасоль или спагетти с колбасками, но летом меня тянет съесть горсть колечек «Хула-Хуп» и на этом успокоиться. Из-за чего мне каждый раз и всегда к четырем часам становится худо.

И потому – сабих. Саб-мой.

Сабих – это такой иракско-израильский сэндвич, только это не он, потому что в него кладут жареный баклажан, а в моем его нет, и к тому же он имеет богатый теологический контекст и культурную историю, которая у моего, увы, отсутствует. Тем не менее он достаточно похож на сабих (для идиотки), потому что оба удовлетворяют одну и ту же потребность и равно требуют объяснений. Я приготовила его потому, что в доставке «Деливери» не было сабихов. Я приготовила его потому, что живу на той стороне Лондона, где нет еврейской кухни. Я приготовила его потому, что вспомнила про маринованное манго, кунжут и яичный желток. Не совсем сабих, но из-за сабиха. И вот так изящно: саб-мой.

Идея, по сути, такая: пита, набитая всякой всячиной, большая пита со всякой всячиной – в основном с овощами, но еще с яйцом. «Саба» на арабском значит «утро», может, отсюда и название сабих: на завтрак. Только мне наплевать: он больше подходит для ленча, а не для завтрака, потому что мне здоровье не позволяет есть пикули с утра.

Это идеальный ленч, потому что трудно (хоть и не невозможно) испытывать чувство вины из-за того, что ешь так много овощей, а еще потому, что это по сути просто сборка. Я предполагаю, что в какой-то момент (возможно, к тому времени, как вы это будете читать) люди снова начнут работать в офисах, выходить из дома и все такое, и он для этого тоже подходит, потому что это, в сущности, сэндвич. Типа его можно завернуть в фольгу, и с ним ничего плохого не случится. На самом деле, может, он даже станет лучше. Лучше, потому что настоящий сабих положено есть в шабат, когда ничего делать не принято. Возможно, он возник как иракский завтрак из холодных жареных баклажан, крутых яиц и молодого картофеля, и где-то между тогдашним Ираком и нынешним Израилем (может, в Тель-Авиве в шестидесятые, но это спорно) он стал чем-то вроде сэндвича.

Но не этого сэндвича, конечно. Как и все, что я готовлю, это – хаос. Множество традиций, множество влияний: так получается, когда учишься готовить самостоятельно. Будь я шеф-поваром, все,

наверное, было бы иначе, но сейчас я просто готовлю максимально вкусное блюдо из того, что нашлось в холодильнике, в шкафчике, в огороде. Я просто готовлю для себя, для Джо и для наших друзей, которые приходят и осторожно устраиваются на старой занавеске среди помидорных джунглей. Нэнси потягивается на занавеске, словно кошка, Дуглас прислоняет велосипед к ограде, толком не завернув цепь, Дебо отгоняет своего недавно заведенного щенка от кабачков, хотя, если честно, Джо только обрадуется, если он сгрызет их все до единого. Я стопорю открытую дверь (по-моему, днем она ни на час не закрывалась с самого марта) и собираю все для ленча: мягкую питу, сладкий соус, зеленый соус, темные клейкие маринованные яйца с золотистым жидким желтком. Быстрые розовые пикули, спрятавшиеся в глубине холодильника. Поджаренные кабачки, кусачие от кислоты и по-морскому яркие от соли.

Главное, что объединяет этот сэндвич, сабих и завтрак в шабат, – то, что их просто собирают из всех самодельных ингредиентов, которые вы приготовили заранее и поставили в холодильник, чтобы использовать по мере надобности. Кажется, что тут надо много поработать, и в каком-то смысле это так, но если вы все приготовили, то можете собрать этот сэндвич, но еще и кучу других трапез с каждым из компонентов, и у вас не будет никаких остатков (которые я ненавижу, и не спрашивайте

почему). Тут есть выбор, понимаете? Идея в том, что вы готовите все это, скажем, в воскресенье, а потом всю неделю можете делать вкуснейшие маленькие не совсем иракско-израильские сэндвичи в различных радующих вас сочетаниях.

Суть в том, что ленч должен быть вкусным и радующим, потому что иначе зачем вообще возиться? Ленч и без того трудно есть. Короче, он должен быть чудесным, ведь нет ничего печальнее неудачного ленча: вы старались, а он оказался унылым, и с тем же успехом можно было съесть три арахисово-шоколадные корзиночки и кусок сыра. Можно было съесть от тридцати до сорока оливок прямо из банки, понимаете? Можно было пятнадцать минут простоять у открытого холодильника и болтать по телефону, что-то глотая – и получить тот же результат. Отчасти поэтому я так долго странно относилась к ленчам – и поэтому этот сэндвич так хорош. Он так хорош, потому что дело того стоило.

Этот ленч – и я заявляю это с полной ответственностью – лучше трех арахисово-шоколадных корзиночек и куска сыра. Лучше тридцати или сорока оливок, съеденных прямо из банки. Этот ленч заставляет вас радоваться тому, что у вас был ленч.

Я режу овощи, расставляю тарелки и банки, ставлю все на поднос и снова спускаюсь к нашим дворовым джунглям. Мы составляем себе сэндвичи, которые жизнерадостно просыпаются на синие с белым тарелки, и все пахнет солнцезащитным кремом и помидорной ботвой, и кошка снова вернулась, и Джо перешла в режим ящерицы, впитывая солнце так, словно от него все станет лучше… и оно станет.

Соберите часть или все из нижеперечисленного. Яйца в каком-то виде обязательны. (Да, вы все правильно делаете.)

На 2 порции

2 ст. л. возвращенных быстрых розовых пикулей
2 ст. л. запеченных кабачков
2 ст. л. подгоревших баклажан с чесноком
2 ст. л. хумуса
2 ст. л. свекольной раиты
2 лепешки пита
2 ч. л. мангового чатни, замещающего очень вкусную иракско-израильскую приправу под названием амба (согласно моим иракско-израильским источникам, этот соус дома приготовить невозможно: это все равно что самодельный кетчуп, когда вам хочется «Хайнц», но он продается в интернет-магазинах)
2 ч. л. жуга

2 яйца, маринованных в соевом соусе

2 ч. л. дукки

1/4 длинного огурца, мелко нарубленного

1/4 красной луковицы, мелко нарубленной

Горсть крупно нарезанных помидоров черри

1 ст. л. нарезанной кинзы (попробуйте мяту, попробуйте базилик, попробуйте петрушку – какую-нибудь зелень для вдохновения)

Может, еще что-то, что оказалось у вас в холодильнике. Обрезки запеченной курицы. Готовые хрустящие кусочки тофу. Куриные наггетсы (тсс!). Рыбные палочки (аналогично).

Тарамасалата вместо хумуса. Бабагануш. Меня тянет добавить остатки сметаны со шнитт-луком, но я отдаю себе отчет, что это ужасно. Иногда я просто кладу немного йогурта – шафранного йогурта, оставшегося от железного супа, чесночного йогурта, оставшегося от яиц по-турецки.

Жуг

Наверное, виновата моя давняя любовь к скрэбблу, но я обожаю все, что начинается с буквы «ж». И я еще не встречала зеленого соуса, который бы мне не понравился, так что я большая любительница этой йеменской закуски с массой трав, чили, чеснока и пряностей. Она стремительно завоевывает себе место в ресторанных меню, продуктовых магазинах и блогах, что всегда происходит при появлении чего-то невероятно вкусного. А под «появлением» я подразумеваю включение блюда в меню белого человека.[3]

Так уж устроен мир, но в том-то и странности, и трудности жизни в таком мире. Ты не хочешь не вдохновляться, не хочешь не узнавать и уж точно не хочешь не есть. А еще ты не хочешь застревать на приготовлении чего-то одного из одного только ингредиента, постоянно создавать бледное подобие того, что у кого-то другого получается лучше. Так здорово читать про мир, питаться миром, принимать все, что мир может предложить. Так здорово использовать свои кухонные припасы так, как никому и в голову не приходило до того, как мир стал достаточно тесным, чтобы делиться едой через океаны: гочуджан на сэндвиче с беконом или бекон в парате, мисо с кетчупом, яйца с мисо и майонезом на английском маффине, жуг и амба в мини-пите с остатками запеченной курицы. Это важно, и это весело, и находить нечто новое для своих привычных запасов – это тоже здорово.

Однако, как это было с открытием Амазонки или первым восхождением на Эверест, существует тенденция считать, что это твое изобретение. Вот только трудно что-то изобрести в мире, который существует так долго. Все уже имеет свою историю – историю, которую ты можешь узнать, усвоить и которой можешь радоваться. У всего есть история, а когда мы полностью игнорируем эти истории, не признаем, откуда что пошло, мы теряем нечто ценное.

В детстве я увлекалась родословными, вымышленными и реальными. Когда вы что-то готовите, представляйте себе это как родословную: жуг говорит с чимичурри, чимичурри – с зеленой сальсой, а все эти соусы могут говорить с тем соусом, который вы собираетесь приготовить у себя на кухне, пусть ваша кухня очень далеко от Аргентины, Йемена или Италии. И этот соус, этот жуг или нечто жугоподобное делают любое блюдо острее и вкуснее, и он вам нужен, где бы вы ни находились.

На 1 банку среднего размера

4 коробочки кардамона

1/2 ст. л. семян тмина

2 бутончика гвоздики

1/2 ст. л. семян кумина

2 ч. л. соли

3 зеленых чили

Большой пучок кинзы

Маленький пучок петрушки

Лимон (хотя бы половина, но, может, и больше – по вкусу)

75 мл оливкового масла

Измельчите все сухие пряности и соль в маленькой емкости кухонного комбайна до порошка. (Если у вас нет маленькой емкости, можно использовать ступку, если нет ступки, то просто пропустите этот рецепт и купите банку готового жуга. Зачем усложнять и без того сложную жизнь?) Добавьте чили, кинзу, петрушку, выжмите лимон и снова запустите комбайн.

Не отключая комбайн, понемногу подливайте оливковое масло и сбивайте до эмульсии. Попробуйте. Еще соли? Еще лимона? Сбивайте до однородности.

Он вкуснее всего в день изготовления: я обычно растягиваю его на несколько дней, ставя в холодильник, но гостям я подала бы его в первый день.

Десятиминутные яйца; яйца в соевом маринаде; яйца с мисо и майонезом

Все уже успели понять, как я отношусь к яйцам. Яйца в любом виде – это маленькое чудо. Очень трудно испытывать благодарность за что-то большое, итогом бывают обида и горечь. А вот быть благодарным за яйцо несложно, и если вы сочтете это самодовольным поучением, то вам определенно пора съесть яйцо и помолчать.

Вот три блюда из яиц плюс подсказка к тому, как их чистить: каждый метод основан на предыдущем, но может быть полезен и сам по себе.

Начнем с основы – яиц с мягким желтком, потом перейдем к невероятно вкусным яйцам, замаринованным в соевом соусе (и для саб-моего на этом остановимся), а потом, поскольку я люблю иметь дополнительные варианты для ленча, приготовим лучшие в мире яйца с майонезом. (Или, вернее, такие лучшие, для которых не надо самим готовить майонез.)

Чтобы превратить их в сэндвич, вам нужен будет хороший хлеб и, может, салат и, может, немного розовых пикулей. Мне нравится класть еще тертую морковь и капусту, но это уже только

мне.

На 4 яйца
4 яйца

Для маринада
4 ст. л. соевого соуса
2 ч. л. мисо
2 ч. л. рисового уксуса
2 натертых зубчика чеснока

Для майонеза
2 ч. л. оливкового масла экстра вирджин
1 ч. л. мисо
1/2 ч. л. майонеза
1 ч. л. дижонской горчицы

Сначала мы варим яйца 10 минут. Так вы получаете нужную консистенцию яйца всмятку – с кремовым вязким желтком, – которое легко очистится и прекрасно уляжется в сэндвич или пиалу с раменом. Они просты и вкусны: вода кипит, яйца положили, крышку закрыли, огонь выключили, 10 минут. Переложите яйца в миску с холодной водой и оставьте на 2 минуты.

Очистите яйца: сильно стукните тупым концом по кухонному столу и найдите кармашек воздуха. Ухватите тонкую пленку между скорлупой и яйцом и чистите. (Обещанная подсказка!) Может, на этом вы и остановитесь.

А может, теперь мы пару часов помаринуем яйца в пакете-зиплок. Возьмите пакет, соедините ингредиенты маринада. Положите очищенные яйца и оставьте, на сколько получится: на час, на ночь. (На этом вы останавливаетесь, если готовите сабмой.)

Но потом – если вы готовы еще поработать и потому что я не могла не включить этот великолепный вариант ленча – мы готовим лучшее в мире яйцо с майонезом. Сбейте ингредиенты майонеза до однородности, вбейте (маринованные?) яйца вилкой. Переложите на хлеб, добавьте салат. Ешьте и радуйтесь.

Дукка

В моем большом горе я много думала о викторианских траурных платьях. Они начинали с черных, те викторианцы, а потом, спустя какое-то время переходили на полутраур – серый, а еще потом наступало время четвертьтраура с лавандовым и аметистовым. А уже потом возвращались к обычной одежде – или, может, оставляли черную повязку на рукаве.

Мне не хотелось реально надевать такие платья: готовить в бомбазине сложно – но мне хотелось чего-то, какой-то отметки моих внутренних ощущений снаружи, на теле. Мне хотелось показать, что у меня что-то случилось, хотелось показать перемену. Но я долго носила черное и серое тоже. И в последние дни я и ела так же. Картошку в мундире. Тосты. Готовые блюда. Все тусклое. Таким было для меня его умирание: медленное исчезновение красок из мира, а когда он умер, я почувствовала, что не могу потерять больше красок, не потеряв саму себя.

В день после смерти Джима я купила бикини с золотыми блестками и накрасила ногти ярко-оранжевым лаком. Наверное, характер у него был колоритный. Что нам оставалось делать? Я облачила свое горе в золото, джинсовые шортики и цыпляче-желтую тафту и питала его вкусом и приправами, текстурой и красками. Я продолжаю это делать. По-моему, бывают такие громкие потери, что их нельзя приглушать черным. Бывает такая боль, с которой надо жить в великолепных сочных тонах… а может, вести жизнь в великолепных и сочных тонах можно только тогда, когда в ней присутствует боль. А может, просто нельзя понять важность красок, пока не попытаешься жить без них.

Как бы то ни было, такая у всего этого причина. Это повод надевать бикини с золотыми блестками, повод красить ногти ярко-оранжевым лаком, причина делать каждую трапезу – каждый съеденный кусочек – максимально яркими и полезными. Сейчас я отношусь к цвету так, как никогда раньше. Я смотрю на тарелку с ленчем и думаю: розовые пикули, зеленые листья и травы, золотой желток. Краски важны, но это не значит, что они всегда даются легко. Вот одна из причин этих рецептов: рецептов блюд, которые можно приготовить, когда есть желание, когда удается прорваться сквозь горе, или стресс, или хаос, чтобы их приготовить, а потом использовать по мере необходимости.

Дукка – это египетская ближневосточная пряная смесь: ее готовят из толченых орехов и семян, из фенхеля, кумина и кунжута и всего такого. Она для посыпки. Она для макания хлеба. Горсть можно положить – в моем случае – в саб-мой, ради

текстуры, хруста и богатого пряного вкуса и – да! – ради красок.

Некоторые варианты дукки не такие красочные, но Йотам Оттоленги кладет в свою паприку, и она получается такой ярко-оранжевой, что я не смогла устоять. Дукка все делает ярче. Любой салат с дуккой – это фейерверк.

На одну банку среднего размера (каждая порция – это пара чайных ложек)

140 г фундука
2 ст. л. семян кумина
2 ст. л. семян фенхеля
4 ст. л. кориандра
4 ст. л. кунжута
2 ст. л. черного перца горошком
3 ч. л. копченой паприки
1 ст. л. хлопьев морской соли

У этого рецепта три шага: запекаем орехи, жарим семена, все толчем.

Начинаем с орехов. Включите духовку на 150 °C и высыпьте орехи на противень (с бортиками, чтобы они не скатывались). Поставьте противень в духовку и жарьте орехи 20 минут.

Тем временем возьмите большую сковороду (здесь очень к месту будет чугунная) и поставьте на средний огонь. Растительное масло не требуется – на самом деле класть масло было бы очень неправильно. Мы всухую жарим кумин, фенхель, кориандр и кунжут и перец-горошек примерно минуту, может, полторы. Запах будет изумительный. Просто изумительный.

Пересыпьте семена в маленькую емкость кухонного комбайна. Добавьте паприку и включите ненадолго – только чтобы раздробить перец и немного помять семена. Это не паста, как вы понимаете, это похоже на текстуру крамбла. (Это просто и медитативно можно сделать в ступке, взяв в руки пестик, но мне представляется, что если у вас ступка есть, то вы и сами догадались.)

Когда орехи будут готовы, добавьте их тоже. Измельчайте не слишком интенсивно, используйте импульсный режим, если он имеется, потому что никакая паста нам не нужна. Пересыпьте в банку и добавьте соль. Закройте крышку. Трясите, трясите, трясите. Снимите крышку. Вдохните. Разве это не прекрасный оранжевый закат? Разве это не райский аромат?

Подгоревшие баклажаны с черным чесноком

В выходные после смерти Джима я пошла на вечеринку домой к моей подруге Энни. Тогда она еще не была мне подругой – мы были едва знакомы, – но она дружила с Джо, а Джо хотела, чтобы я не оставалась одна, а я не хотела, чтобы Джо чего-то лишалась. И вот мы пришли к решению, которое ни одной из нас не нравилось, стоя в каком-то бетонном коридоре из тех, что бывают в многоквартирных домах. Что-то в этом воспоминании ярко-синее (машина? дверь? колонна?), и это говорит о том, насколько глубоко я была травмирована: мои воспоминания того времени фрагментарны – обрывки и хаос. Не неприятный хаос – не полностью, даже не большей частью, но тем не менее хаос: краски, очертания, прикосновения. Сейчас, спустя несколько лет, все стало лучше, однако калейдоскопические воспоминания по большей части сохранились: я помню прикосновения, ощущения, краски, словно я все время вижу сны, но теперь я поняла, что надо записывать все, как только это происходит, так что мне удается с этим разбираться. Я как будто превратилась в калейдоскоп, и записи – это единственный способ все зафиксировать. Наверное, это похоже на то, как смотришь внутрь бриллианта – как смотришь на мир сквозь драгоценный камень.

Вот только тогда я этого не знала – все только-только случилось – и потому помню только тот ярко-синий цвет и руки Джо у меня на плечах и как она шепчет, очень серьезно, прямо мне в ухо: «Если кто-то тебя заденет, я их убью», и знаю, что она это серьезно. И мы пошли на ту вечеринку, эту компромиссную вечеринку, и я познакомилась с Энни.

Энни – из людей с золотым сердцем: с чистым, блестящим, сияющим, нежным золотым сердцем. Ее хорошесть – здоровая хорошесть, как у сладкого яблока – это проклятие всей ее жизни. По-моему, Энни хотелось бы быть жесткой, острой, колкой и холодной, как стилет, но Энни – это золотое яблочко, которое хочет быть хорошим и нести добро другим. Более добросердечного человека я в жизни не встречала, и об этом говорит то, что как только вечеринка подошла к концу, она отвезла меня, Джо, и мой калейдоскопический разум, и нашу подругу Дебо на море до конца выходных. Это были очень странные выходные. В доме что-то водилось – возможно, призраки. Мы с Джо привезли их с собой, а запоры были установлены не на тех сторонах дверей. Как-то утром мы с Дебо

спустились вниз и обнаружили, что все двери распахнуты настежь, а однажды утром Джо проснулась у себя в кровати под крышей и обнаружила, что ее дверь заперта снаружи на задвижку. Мы гуляли вдоль моря и слишком много пили, и я пыталась написать имя Джима на песке, но палка у меня в руке сломалась, и я пыталась устроить маленькую тайную церемонию прощания вместо похорон, но ветер уносил то, что я хотела сделать, и мы приготовили рагу и съели его, и смотрели «Приключения Паддингтона», и подолгу спали, и пили, и спали, и смотрели на волны. А потом стало лучше – не исправилось, но стало лучше, а без Энни и моря было бы еще тяжелее.

Вот почему спустя несколько июлей, когда у Энни был день рождения, я вложила в это блюдо немало усилий. Даже в мрачный период. Даже тогда.

Одна из лучших сторон умения готовить – можно приготовить людям то, чего им хочется, – и порой даже до того, как они поймут, чего им хочется. Энни любит, чтобы еда была изысканной, она любит сервировать стол сама, и ест она, как приоресса у Чосера: аккуратно, словно кошечка. Она любит мелкие вещи, симпатичные вещи, красивые вещи, которые есть во многих блюдах. Мы составляли меню, которое Джо записывала цветным карандашом, я гладила салфетки и искала столовые приборы в стиле диско. Эти приборы переливаются разными цветами и отражают свет – сами но себе калейдоскопы.

Я приготовила ей перепела, который получился не очень удачно, и тонко нарезала зеленый салат, который был удачным, и эти навеянные Оттоленги баклажаны, которые получились настолько прекрасными, что я немедленно записала рецепт – и вот он здесь, для Энни.

На 4 порции как гарнир

500 г мелких баклажан (или целый, разрезанный на куски)
60 мл оливкового масла
Хлопья морской соли и черный перец
Горсть зерен граната

Для чесночно-лимонного йогурта
1 лимон
2 зубчика чеснока
100 г жирного греческого йогурта

Для черной чесночной заправки
1 головка черного чеснока (сейчас он продается в

интернет-магазинах)
2 ст. л. мисо
1 ч. л. гранатовой патоки
1 ст. л. масла чили
2 квадратика темного шоколада
Немного лимонного сока

Разогрейте духовку до 180 ˚С. Разрежьте маленькие баклажаны пополам и размешайте с оливковым маслом и щедрой порцией соли и перца.

Разложите баклажаны по противню и запекайте полчаса. Этого времени вам хватит, чтобы приготовить чесночно-лимонный йогурт и заправку с черным чесноком. (Скорее 45 минут, если у вас куски одного большого баклажана: просто присматривайте за ними.)

Для йогурта снимите цедру с лимона и, не отчищая терки, натрите чеснок. Сбейте цедру и чеснок с йогуртом и отправьте в холодильник охлаждаться.

Чтобы приготовить заправку с черным чесноком, измельчите чеснок, мисо, гранатовую патоку и масло чили в кухонном комбайне. Натрите туда шоколад, снова используя терку (предварительно мыть не нужно), и выжмите немного лимонного сока. Опять включите комбайн до полной однородности. Может показаться, что заправки не хватит. Заправки точно хватит.

Баклажаны уже должны быть готовы: пойти пузырями и почернеть, стать вязкими и вкусными, и вы можете смешать их, еще теплыми, с заправкой. Благодаря теплу заправка распределится лучше. Дайте постоять как можно дольше – или хотя бы пока они не остынут.

Распределите йогурт по блюду (я использовала черный сланец, что смотрелось очень стильно, хоть сланцевая доска и досталась мне от рекламной акции фабричного чеддера) и выложите на него подгоревшие баклажаны. Посыпьте алыми искрами граната. Кладите в питу, в саб-мой или ешьте изящно на праздничном обеде.

Сплошное удовольствие. С днем рождения, наша Энни!

Свекольная раита

Курьер непальского ресторанчика остановился у нас на крыльце, и я подумала, что он что-то уронил или что-то забыл, так что я на всякий случай вышла.

– Все нормально? – спросила я. Я все еще держала пакет с едой: пельмени момо, лапша и что-то интересное с бараниной. Пакет был теплым и увесистым, и я думала про ужин, про Джо, которая ждет в гостиной. Я приготовила раиту из залежавшегося огурца и мяты с огорода.

Но тут он выпрямился, и я поняла, что он ничего не ронял, а смотрел на деревянный поддон с ростками свеклы, который я выставила на ступеньки.

– Чудесная, – проговорил курьер из непальского ресторанчика, глядя на меня снизу вверх. – Чудесная свекла. Очень полезная. – Он снова нагнулся и осторожно захватил листок большим и указательным пальцами. – Очень сильные, – обратился он к моим росткам. – Очень сильные маленькие свеколки.

– Спасибо, – сказала я, абсурдно польщенная. Я улыбнулась курьеру, а он улыбнулся мне. Я уже много недель не

разговаривала с незнакомыми людьми ни о чем, кроме конца света. – Спасибо, – повторила я.

– У вас будет чудесный урожай, – сказал он. – Чудесный урожай свеклы.

– Надеюсь, – отозвалась я, и так оно и получилось. Большую часть я запекала, мелко резала и посыпала дуккой для саб-моих и сэндвичей, но немного оставила для этой раиты. Она просто божественная. Она покажется вкусной, даже если вы терпеть не можете свеклу, хотя мне вряд ли удастся вас в этом убедить.

Мой друг Дэнни прислал мне этот рецепт (упрощенный вариант рецепта из чудесной книги Миры Содхи «Свежая Индия»). Он часто так делает, и в чем-то – да во всем, что имеет значение – это и есть любовь: это и мгновение на огороде с незнакомцем. Мгновение со свеклой.

На 4 большие порции, хорошо хранится в холодильнике несколько дней

200 г свеклы
2 ч. л. кумина
1 ч. л. семян горчицы
1 ст. л. гхи или нейтрального растительного масла
1 зубчик чеснока
250 мл жирного греческого йогурта
1 ст. л. сока лайма
1 ч. л. соли

Прежде всего почистите и натрите свеклу. Насчёт рук, уж простите: сразу же как следует вымойте их в холодной воде, но пятна все равно, наверное, останутся.

На сухой сковороде жарьте семена кумина и горчицы на среднем огне 3 минуты, пересыпьте в ступку и растолките почти в порошок.

Положите на сковороду гхи или налейте масло (мыть ее не надо) на среднем огне и, когда масло нагреется, натрите чеснок. Размешайте и жарьте пару минут, а потом положите свеклу и жарьте 5 минут. Добавьте растолченные семена и перемешайте.

Снимите с огня, переложите в чистую миску и смешайте с йогуртом, соком лайма и солью.

Август

Большой летний сэндвич

Мы купили надувной бассейн. Он – она – имеет форму единорожки, хвост которой будет брызгаться водой, если подсоединить к нему шланг или если бы у нас был шланг, чтобы его подсоединять. Она всех цветов радуги и рассчитана, наверное, на детей от пяти до восьми лет. Заполнять ее приходится целый час, вынося ведрами воду из кухни. Она занимает на дворе все свободное пространство, на расстеленной старой занавеске, защищающей ее мягкое брюшко, но все равно там едва хватает места, чтобы прилично уместились мы обе. Но, наверное, места не хватало бы для двух человек, которые любят друг друга хотя бы чуточку меньше, чем мы.

И все же, когда у нас появляется Нэнси – августовским воскресеньем, когда пылающее солнце еще высоко, – нам приходится потесниться, просто чтобы посмотреть. Нэнси заползает внутрь, ложась на бок, чтобы умоститься вдоль изгиба могучего единорожьего хвоста. «Ну вот», – довольно говорит она. Мы как селедки в бочке, но это не важно: вода ледяная, а холодная игристая кава – очень холодная. Имеются чипсы, а зеленые оливки – такие зеленые, как положено быть всем растениям, маленькие анчоусы в серебристо-голубой банке и ярко-желтая коробка с изображением корабля. Мы включаем через динамик Мицуки, «Литтл Микс» и Карли Рэй Джепсен – и внезапно у нас праздник.

Мы снова что-то отмечаем: лето, наверное, или, может, надувной бассейн, или то, что мы втроем оказались в одном и том же месте. Кусты помидоров гнутся от плодов, так что их можно есть прямо с веток, лежа в бассейне, и меньше их не становится. На небе ни облачка. Откуда-то издалека доносится шум поездов: двери открываются, двери закрываются, свисток, отправление – так звучит мир. Далеко, у моря, уже зреет ежевика, а море такое же холодное, как наш бассейн.

Мы немного говорим о работе, и о конце света тоже немного, и надо ли как-то отметить день рождения Джима в этом месяце, и нельзя ли Джо, родившейся в ноябре, присвоить себе его день рождения. Странная это вещь, дни рождения умерших. Три дня рождения без него, три дня рождения – я скоро стану старше, чем он был. Время. Мы подливаем еще вина и пристраиваем бутылку в воду рядом с собой, в тени радужной гривы, чтобы вино не нагревалось. Мы говорим о любви, и о сексе, и об этом кусочке свободы.

– Зимой все снова станет плохо, – говорит одна из нас, и Джо

корчит рожу, типа: «И что тут нового?» И это правда: Джо хуже всего зимой, с неотключающимся сумраком, но нам всем троим необходимо солнце, словно маленьким растениям.

– А это значит, – говорит одна из нас, – что надо делать все сейчас, пока есть солнце и все хорошо.

– Всегда надо делать все, пока все хорошо, – говорит еще кто-то, разливая остатки кавы.

Я вывинчиваюсь из бассейна и поднимаюсь по ступенькам, чтобы принести еще вина и к нему – поскольку чувствую себя великолепно – сэндвичей. Я уношу с собой полбанки анчоусов, потому что у меня есть план.

Я недавно сделала два открытия: как печь фокаччу и что на углу нашей улицы есть итальянский гастроном. Настоящий итальянский магазин вкусностей, который держат итальянцы, где вас называют «белла» и дискутируют с вами о сыровяленом мясе. Ты словно на каникулах, словно оказался в каком-то красивом и незнакомом месте. Я купила прошутто, большой пакет моцареллы из буйволиного молока – такой пикантной, какой моцарелла из супермаркета не бывает – и кусок пармезана, края у которого составляют сплошные неровные кристаллы, словно у кварца.

Из холодильника я достаю песто, которое недавно приготовила, – оно все еще в гранитной ступке. Я сама его толкла, подставив солнцу спину, и вкус у него как у солнца и лета. Я считаю, что вручную соус получается лучше, чем в комбайне, а трудов ненамного больше. Базилик – и чуть-чуть мяты – я сорвала на балконе, оливковое масло у меня из банки, которую привезла Джорджи, а пармезан – из итальянского магазина.

Я на отдыхе, решаю я, а эти сэндвичи мы купили у продавца на променаде и взяли на пляж. У нас во дворе полотенца, бокалы вина, пустые пиалы из-под чипсов, зеленые растения и синее небо, прозрачная вода и подруги. Это – праздник.

Новым большим ножом я нарезаю несколько помидоров. Обожаю мой новый нож: деревянная ручка, тяжелое лезвие. Он мой, это я его выбрала. До этого я ни разу не выбирала ножи.

Прелесть помидоров в том, что они волшебно улучшаются, если резать их как попало, с самой разной текстурой: здесь колечко, там – сегмент, кубики, большой кусок, маленький кусок. Не могу понять, зачем кто-то выбрасывает семена или кожицу от свежих помидоров. Если бы сейчас была зима, я добавила бы немного бальзамического уксуса, немного сахара, но эти помидоры – мои, и сейчас август, и я им так благодарна, что плакать хочется. Я не плачу, я стараюсь быть менее жалкой и вместо этого хватаю немного брокколи и тушу ее с анчоусами,

чесноком и хлопьями чили, пока она почти не растворяется.

Мне слышно, как они гадают, куда я делась, но не особо упорно. Зачем в чем-то упорствовать? Я нарезаю фокаччу, которую испекла накануне, и подогреваю ее. Я намазываю каждый сэндвич песто, а потом – анчоусной брокколи. Я кладу сверху прошутто, щедро и развратно, словно новая порция всегда найдется. Может, и найдется. Я выкладываю пару консервированных перцев, а потом – почему бы и нет? – почти целый шарик моцареллы, пропитанный сывороткой. Я сбрызгиваю все оливковым маслом, а потом накрываю сэндвич еще одним куском теплой фокаччи, заворачиваю в пергамент и перевязываю бечевкой. Мы на отдыхе. Мы на променаде. Надо все делать, пока все хорошо.

Я несу по ступенькам сэндвичи и новую бутылку игристого туда, где ждут мои подруги. Август, Италия. Мы там, где нам хочется быть, и небо безоблачное.

На 1 банку песто: мы приготовили 3 громадных сэндвича, и у нас еще осталось на ньокки (см. примечание в конце рецепта)

1 очищенный зубчик чеснока (не берите больше, что бы в интернете ни писали насчет чеснока)

1 ст. л. хлопьев морской соли

Большой пучок базилика, примерно 80–100 г

50 г кедровых орехов

35 г мелко натертого пармезана или пекорино

150 мл оливкового масла экстра вирджин (чем лучше масло, тем вкуснее песто, а раз тут нет тепловой обработки, то, по-моему, оно того стоит)

Главное – не надо особо беспокоиться. Люди склонны слишком беспокоиться насчет песто. Можно использовать различные пропорции, чего-то не класть вообще (прощайте, кедровые орешки! спасибо, лимона не надо) и все равно получить нечто чрезвычайно вкусное. Трудно записать рецепт того, что я обычно делаю по наитию. Я абсолютно уверена в вашей способности приготовить это по наитию, так что давайте скажем: приведенные выше количества очень приблизительны.

Я кладу меньше сыра, чем многие, потому что обожаю вкус кедровых орехов: попробуйте, проверьте, посмотрите, как вам покажется.

Учтите еще вот что: я беру один зубчик чеснока, когда другие берут два и весь интернет твердит, что количество чеснока везде надо удваивать. Это недурно, если вам хочется, чтобы везде превалировал вкус чеснока. Это дурно и, если честно, довольно

жгуче и неприятно остро, если чеснок сырой, как здесь. Один зубчик. Вкус и запах раскроются в холодильнике. Со временем соус станет чесночнее.

Вам понадобится ступка с пестиком, тяжелым и успокаивающим. Можно готовить и в кухонном комбайне, но это не так приятно. Если вы предпочли комбайн, берите самую маленькую емкость, все вместе измельчите – и готово. Если пользуетесь ступкой, то начните с чеснока и соли. Соль поможет истолочь чеснок в однородную кашицу. Это получится на удивление быстро.

Листья базилика, постепенно. Они тоже дойдут до нужной консистенции удивительно быстро. Толките их до однородности, которая, как вам кажется, недостижима, но на самом деле будет достигнута. Останутся более крупные кусочки базилика, но это не страшно. Это очень вкусно.

Теперь сыр: традиционно это пекорино, но пармезан часто бывает дешевле – а потом, постепенно, масло. Продолжайте толочь и проворачивать пестик, пока все не соединится. Соус будет выглядеть (конечно, будет, но все же!) как шикарное песто из супермаркетов. Попробуйте. Еще сыра? Еще соли? Я вам доверяю.

Соберите сэндвичи по-отпускному. Сыр. Мясо. Круги спелых помидоров. Листья салата. Тайны из холодильника. Может, оливки. Не знаю – это же ваш сэндвич. Все тут по желанию, за исключением щедрой порции песто. Может, еще оливкового масла. Может, соли. Возможно, перца.

Это песто также великолепно подходит к покупным ньокки и стейкам из ягнятины, и все можно приготовить в одной посуде: замариновали ягнятину, положили на сковороду, пожарили 2 минуты, добавили в сковороду ньокки и спаржу, пожарили 5 минут, перемешали все с песто, посыпали съедобными цветами. Ну, это я просто предлагаю.

Фокачча

Это особая лепешка: если вы скажете кому-то за завтраком, что испечете ее к ужину, то день будет лучше у двоих сразу. Вот почему я очень часто ее пеку.

Она высокая, пышная и легко рвется на части, со слоистой оливково-масляной корочкой, которая – скажу честно – получается после месяцев, если не лет проб и ошибок. Даже не стану говорить, сколько времени я разговаривала с разными людьми насчет этой корочки. Не стану признаваться, от скольких гораздо более умелых кулинаров я требовала, чтобы они посмотрели этот рецепт и сказали, как его можно улучшить.

Мы с Джорджи, включив громкую связь у себя на кухнях, обсуждали ее каждый день в течение многих месяцев. Сколько времени печь? Какая температура в духовке? Сколько раз давать тесту подняться и как долго?

Первое, что я сделала в начале лета, когда сняли запреты, это прошла четыре мили до пекарни, чтобы спросить у пекаря, что я делаю не так. Мне объяснили, я поняла, выпила холодного кофе и съела кардамонную булочку. Вкус булочки напоминал о доме, а Нэнси отломила немного теста собаке, а я в уме делала мучные вычисления.

Выпечка – это математика. От этого никуда не деться, и потому я заполняю блокноты накарябанными цифрами, попытками и идеями. Выпечка – это математика, хлопоты, и частенько это фигово. Мне хотелось бы, чтобы в рецептах выпечки чаще признавались, насколько выпечка хлеба бывает фиговой: «Хлебопечение – это фигово, и, затратив массу времени и сил, ты частенько получаешь хлеб, вкус у которого объективно хуже, чем у покупного». Если эта фраза ничего вам не говорит, то переверните эту страницу или даже несколько страниц. Если вам хочется со мной поспорить, значит, я разговариваю не с вами: я разговариваю со своими людьми, с теми, кто реально старается, но при этом с теми, кто понимает, что хлебопечение – это зачастую странная химическая загадка, когда вам надо ждать часами, или всего один час, или сорок минут, а потом еще час, или четыре часа, и люди говорят о гидратации, процентах и подъеме, и это одновременно пугает и вызывает скуку (самая плохая комбинация). Пугает, вызывает скуку и занимает целую вечность, но при этом в эту вечность входит сплошное ожидание и не входит пробование. По-моему, именно из-за этого хлебопечение кажется качественно отличным от остальной кулинарии – и почему я не особо много им занимаюсь.

И все же в этот странный год, когда у всех нас появилось больше времени заниматься батонами, тестом и процентами гидратации, я, похоже, это дело раскусила.

И потому у нас фокачча для сэндвичей, фокачча, чтобы макать в супы и подбирать подливки, фокачча для тостов. Ешьте ее летом поджаренную с оливковым маслом и лопнувшим помидором из сада, а осенью и зимой предлагаю макать ее в любой суп, какой только придумаете, и под это определение подойдет и любое блюдо с соусом, подливкой или расплавленным сыром. И, как оказалось, испечь ее очень просто.

«Желаю вам турецких яиц» весной, а вот летом я желаю вам фокаччи, фокаччи, которую вы можете испечь так, как захочется, и включить в свою жизнь – настоящую, важную, полную всем на свете, важным и плохим, и хорошим, и новым.

На 1 лист фокаччи

Для теста

500 г белой хлебопекарной муки (и ни на грамм больше, даже не думайте)

7 г инстантных дрожжей

400 г тепловатой воды

40 г оливкового масла + 20 г самого хорошего (типа экстра вирджин) оливкового масла для топпинга + еще немного для рук

10 г соли

Для рассола

50 мл воды

Громадная щепоть соли

Для топпинга

Веточки розмарина

Хлопья морской соли

Для теста все взвешивается на электронных весах, даже вода, потому что хлеб – это наука. Большая миска, большая металлическая ложка. Мука. Дрожжи приготовлены в мисочке рядом, соль – еще в одной. Они не любят соприкасаться, так что вы осторожно втираете соль в одну часть муки, а дрожжи – в другую, потому что дрожжи бывают капризными. В банке смешайте тепловатую воду с оливковым маслом. Большой металлической ложкой вмешайте воду с маслом в муку. Мешайте, чтобы получилось лохматое, липкое тесто. Вам покажется, что это не тесто. Вам покажется, что нужно добавить еще муки.

ДОБАВЛЯТЬ МУКУ НЕ НУЖНО.

Я почти уверена, что впервые использую в книге выделение. ДОБАВЛЯТЬ МУКУ НЕ НУЖНО. Тесто таким и должно быть. Это значит, что вы думаете: «Господи, но она же не на моем месте!» Я на вашем месте, и муку добавлять не нужно.

Чистое полотенце сверху, ставим в тепло на час. Все просто.

Через час вытаскиваете тесто. Привет! Тесто, вероятно, надулось и увеличилось. Может, объем стал вдвое больше. Отлично. Теперь вы выбьете из него весь воздух, а делается это вот как: держите миску одной рукой, а вторую намажьте

оливковым маслом, хватайте этой рукой тесто и загибайте его само на себя. Масляная рука проходит между миской и тестом, вы захватываете тесто и заворачиваете к центру. Потом немасляной рукой поворачиваете миску и повторяете все снова. По сути, вы оттягиваете его с боков и загибаете к центру. Вы заметили, что его уже можно захватить рукой: интересно, правда? Отлично. Все просто. Воздух вышел.

А вот теперь – крутая штука, штука, которую мы смогли определить вместе с Джорджи и пекарем: чем дольше и холоднее будет следующий этап, тем лучше будет корочка у фокаччи. Если вы сможете оставить тесто подниматься в холодильнике до следующего дня, результат будет невероятный. А вот если у вас буквально один час, а хлеб очень нужен, ну и фиг с этим, все будет хорошо. Просто у вас не получится лучший хлеб всех времен и народов. Вас устроит довольно хороший хлеб довольно быстро? Тогда – час в теплом месте.

Для следующей уловки нужен противень. Когда закончится второй подъем, вы заметите, что тесто стало гораздо более хлебным. Оно выглядит практически нормальным тестом, правда ведь? Теперь вы выкладываете его на противень и масляными руками снова его складываете: один раз, второй, третий – пока оно не станет структурно однородным.

А теперь тыкайте в него пальцами, всеми сразу, чтобы верх стал весь в ямочках.

Чтобы приготовить рассол, сбейте воду с солью. Налейте рассол в ямочки, а потом снова накройте его кухонным полотенцем. Оставьте его еще на час подниматься в тепле.

Разогрейте духовку до максимального жара – только чтобы не спалить весь дом. Рассол к этому моменту почти весь испарился. Сбрызните фокаччу оливковым маслом и посыпьте розмарином и морской солью. Пеките 20 минут или пока она не станет румяной, пышной и волшебной.

Не отказалась бы прямо сейчас от куска. Кажется, это мой самый любимый хлеб.

Курица Тео

Нам показалось, что котенок умирает, и, чтобы об этом не думать, мы изобретаем рецепты.

Котенок крошечный, размером в два кулака плюс хвостик, а цвет у него – как мед на тосте. И его зовут, конечно же, Витабикс.

– Он такой маленький! – говорю я.

– Он не умрет, – заявляет Тео.

Мы снова говорим по телефону. Я сижу в дверях кухни, а на другом конце города Тео лежит на кровати, и дрожащий котенок вытянулся у его сердца. Его голос звучит очень уверенно, но я знаю, что на самом деле он не может быть в этом уверен. Я ничего не говорю.

– Он не умрет, – повторяет он так, словно точно это знает.

– Ты этого не знаешь, – возражаю я. – Откуда тебе знать?

– Знаю, – говорит он. – Знаю, и все.

Глаза у котенка громадные, а сам он крошечный, и он болеет чем-то, что ветеринару точно определить не удается. Мне все это

кажется очень знакомым, и я уже боюсь, что полюбила котенка слишком сильно. Он такой маленький – определенно, он слишком мал, чтобы его любили.

Я вспоминаю совет Фредди: «Не привязывайся», и как Нэнси говорила: «Не влюбляйся, и все такое», и боюсь, что уже поздно. Я привязалась, ужасно привязалась, и к котенку, и к мужчине – хозяину котенка.

– Не стану привязываться! – говорю я вслух. – Не стану.

Мне представляется мужчина, стоящий у меня на кухне, привалившись к холодильнику и глядя на огуречные плети.

«Хочу узнать твой вкус в перцемолках и ложках для салата настолько близко, чтобы в случае необходимости смог воссоздать всю твою кухню по каталогу “Джона и Льюиса”», – писал он. И мне тоже хотелось, чтобы он узнал. Мне хотелось, чтобы он стал частью этой моей кухни – со всеми остальными. Мне хотелось, чтобы он узнавал.

После того как я перечитала этот текст, я прислонилась к холодильнику и уставилась на плети огурцов, словно они могли бы сказать мне что-то ободряющее, словно могли бы сказать, что я здесь, на кухне, не начинаю влюбляться снова. «Нет, – заявила я огуречным триффидам. – Я не привязалась, я не влюбилась. На этот раз – нет». Огуречные плети промолчали.

Проблема была в том, что даже тогда, когда он отправил этот текст, было уже слишком поздно. Не привязываться невозможно – или, по крайней мере, невозможно для меня. Я всегда ко всему привязана: я живу в центре паутины, как довольная паучиха, и все соединено, все связано, и иногда ты просто знаешь, и все. Я всегда просто знаю, и все, я влюблялась сто раз, и каждый раз просто знала, и все. Хотелось бы мне сказать вам, что не верю в любовь с первого взгляда. Мне хотелось бы это сказать, потому что любовь с первого взгляда бессмысленна, я не вижу ни одной разумной причины поверить, что встречаешься с кем-то взглядом и понимаешь: да, это оно.

Но что есть, то есть: я ни разу не встречала никого, кто оказался бы для меня важен, и при этом не понимала это сразу же.

Я столкнулась с Нэнси на маскараде в мой первый год в Лондоне: мы встретились взглядами и безнадежно влюбились и поняли, что мы – лучшие подруги. Дэнни, коллега Джима, с которым я была незнакома, пришел на час раньше на ужин, про который я вообще забыла, мы заговорили о музыке и пирогах… и с тех пор этим и занимаемся. Роза предложила мне в пабе пончик; Норма, которой тогда было три года, залезла ко мне на колени на праздничном ужине – беглянка из спальни, сжимающая одеяльце

с набивными розами. Дебо поинтересовалась статуэткой (весело аляповатой) Екатерины Арагонской, стоящей у меня на окне; я попала в объятия Нелиуса у Северного вокзала в не по сезону теплый октябрьский день, я увидела Рейчел в очереди и моментально отправила сообщение общей приятельнице с требованием нас познакомить.

Я познакомилась с Джо дождливым вечером в Камдене сто лет назад и поняла, что пойду за ней на край света. Ее лицо было напудрено белым, а скулы подчеркнуты серым, и на ней было что-то вроде костюма Одилии, и она стояла у тонателье и пила виски с имбирным лимонадом. Я мысленно сделала себе заметку, что надо будет тоже заказать виски с имбирным лимонадом. Джим называл ее «Босс», со мной она была достаточно мила, и я заметила, что она смотрит на меня, проверяя, сознаю ли я, на что подписалась с этим придурочным парнем. Я ее испугалась, и она показалась мне существом из другого мира, и я подумала: «Я пошла бы за тобой на край света».

Я не из тех, кто способен решить не привязываться – и остаться непривязанным. А такие вообще бывают? И поэтому я снова начинаю изобретать рецепты. Я пишу: «А что, если приготовить курицу с гочуджаном? – А потом пишу: – У меня гочуджан закончился. А если я сделаю заказ, то его привезут только через пару дней».

«Мисо, – советует Тео. – Мисо и кетчуп, смешать. Немного коричневого сахара, немного чили».

Он говорит это уверенно, как будто знает.

И он действительно знает. Курица, когда мы ее приготавливаем, оказывается идеальной – наверное, более удачной курицы я не знаю, она делит первое место с «Полуночной»: клейкая, умамистая, поджаристая и великолепная. Ну что вам сказать: все просто работает. Она просто получается, независимо от того, должна или не должна была. Просто получается именно то, что вам нужно.

Для курицы нужно было кунжутное масло, а для котенка – лекарство, но Тео оказался прав в обоих случаях. В итоге все бывает хорошо, и иногда никто не умирает, и иногда есть курица, клейкая и сытная поздно вечером, и холодная и нежная на следующее утро. Всегда бывает следующее утро, и иногда никто не умирает.

Одна большая курица: на 4 порции, на 2 порции, на одного человека, оказавшегося поздно вечером в одиночестве и нуждающегося в ярком и богатом вкусе

2 красные луковицы
1 × 1,6 кг курица
Щепотка соли
1 лимон

Для маринада
50 г мисо
30 г кетчупа
2 ч. л. коричневого сахара (светлого или темного)
2 ч. л. масла чили
1 ст. л. кунжутного масла
2 зубчика чеснока (хотя это один из тех редких случаев, когда годится консервированная паста – и, может быть, она даже лучше: 2 ч. л. нарубленного чеснока)
2 ч. л. нарубленного имбиря (аналогично)

Тонко нарежьте лук полукольцами и выложите им форму для запекания. Положите курицу на лук и посыпьте кожу щепоткой соли: больше соли не нужно, для этого есть мисо. Это просто чтобы ее подсушить и сделать более хрустящей.

Сбейте ингредиенты маринада, а потом щедро намажьте маринадом курицу: вотрите его во все складочки. Можно оставить ее мариноваться на несколько часов или готовить сразу же.

Разогрейте духовку до 220 °C.

Запихните лимон ей в попку, а потом поставьте в духовку и запекайте 20 минут. Уменьшите нагрев до 200 °C и запекайте еще 50 минут. Она будет казаться подгоревшей. Это вроде бы так и есть. В этом вся соль. (Просто поверьте мне.) Она будет блестеть и трескаться: сплошные бронзовые блики и угольные тени, карамель, корочка, блеск и треск.

Подайте с… ну, вот смотрите. Есть овощи, есть салаты, есть все, что полагается подавать с запеченной курицей, но на самом деле хватит большого куска багета и пикулей.

Полуночный куриный рис

Полуночные пиры – это лучшие в мире трапезы и уступают только полуночным трапезам с легким подпитием.

Мы так припозднились, что даже картошку фри заказать нельзя: мы поздно собрались и поздно закруглились, и вот теперь мы дома, и котенок чирикает, радуясь нашему возвращению, а я вдруг дико проголодалась и роюсь у Тео в кухонных шкафах.

Мне хочется куриного риса, но несложного. Мне хочется риса на курином бульоне, увенчанного яйцами. Такого, где нужен только стакан риса, два кипящих бульонных кубика и золотой желток (белки останутся на фрианды или меренги или еще на что-то), который смешивается уже в пиале и доходит на оставшемся тепле. Полуночный рис, куриный рис в три часа ночи.

Будь это другая ночь, я отварила бы куриные грудки, а бульон пошел бы на рис. Я бы сварила его правильно, с имбирем и чесноком. Будь это другая ночь, я бы съела тосты и на том остановилась. Но мне нужна минутка перед тем, как мы ляжем, мне нужна передышка. Мне нужен дебрифинг, но единственная доступная мне форма дебрифинга – это сварить рис и вмешать в него яйцо в три часа ночи.

Тео говорит, поставив локти на стол:

– Прошло неплохо, по-моему, – и лукаво добавляет, – хоть мы и опоздали.

Я корчу ему рожу. Снимаю чайник с огня, наливаю в рис горячую воду и добавляю куриные кубики. Откапываю два старых зубчика чеснока и сморщенный кусок имбиря и закапываю в рис, роюсь в пряностях в поисках бадьяна. И тут осознаю, что никогда раньше у него на кухне не готовила, и это оказывается странно естественным – весь вечер ощущался на удивление обычным, – и на секунду мне кажется, что надо остановиться, уйти, отправиться домой к Джо и моей жизни. Надо опять сделать ее маленькой. Безопасной. Вот только моя жизнь с Джо никогда не основывалась на малости. Она никогда, никогда не основывалась на безопасности. Там всегда были смерть, яйца и огромные пространства.

– Это ты опоздал, – говорю я ему. – А я просто была с тобой.

– Мы опоздали, – повторяет он невозмутимо. – А что ты готовишь?

«Мы опоздали», сказал он, и это слетело с его губ настолько легко и беззаботно, что мне хочется сбежать. «Опоздали», потому что я терпеть не могу опаздывать. «Мы», потому что я не привыкла к парным выступлениям. Я редко опаздываю, потому

что отучилась учитывать кого-то еще.

Мы с Джо работаем вместе, но порознь: если мы вдруг отправляемся куда-то вместе (обе приглашены сами по себе), а я опаздываю, она уйдет без меня. Если опаздывает она, я иду одна. Если кто-то опаздывает на встречу со мной, я могу выпить кофе или почитать книгу. Могу уйти куда-то. Решающий фактор – я всегда управляюсь сама, иду в свое место, встречаюсь со своими людьми.

– Кажется, мы опаздываем, – сказал он, когда мы сели на поезд туда.

Мне трудно было даже смотреть на него. В окно било солнце, а он был как с картины голландского живописца: охра и тени. Золото, наверное. «Мы? Опаздываем?»

– Ничего страшного, – сказал он. – Когда доберемся, тогда и доберемся.

Он широко мне улыбнулся и стал смотреть в окно так, словно мы вовсе не опаздываем, и внезапно он показался – как было так долго, годы, десятилетия – совершенно незнакомым человеком. «Как все это странно, – ловлю я себя на мысли. – Какой ты странный!»

Я уже очень давно – полгода – не ездила на поезде, очень давно не отправлялась туда, где никогда раньше не бывала, и тем не менее вот она я: снова в поезде, с этим незнакомцем, который тянется через стол и запросто берет меня за руку, словно нет причин этого не делать… а может, их действительно нет.

Это превращение из незнакомца в нечто иное – самое незнакомое, что со мной было уже много лет. Это более незнакомо, чем смерть, чем вообще все. Я словно направляюсь куда-то без карты – или, может, словно составляю карту, как в старые времена, без спутников и сонаров. Тут Водятся Драконы. Тут живут призраки. Тут растяжки, отсутствующие ступеньки и дыры в полу. Я – одержимый призраками человек для того, кто в меня будет влюбляться, но, с другой стороны, наверное, так можно сказать про любого.

Например, этот человек – личность припоздняющаяся, и, когда мы добираемся туда, куда направлялись, никого наше опоздание не удивляет. Просто наливают еще шампанского, а сад полон цветов и котов и такого количества незнакомых людей, какого я уже много месяцев не видела. Тут пахнет углями и розами, кальсотом и радостью. Они все уже немного опьянели, эти его друзья, и кто-то из них берет меня за руку и дает мне в руку бокал с чем-то, а на колени кладет кошку. Она садится на раскладной стул и подбирает ноги под себя. «Рассказывай все», – говорит она, а потом я неожиданно обнаруживаю, что пьяна, и мы

все танцуем, я и эти уже не совсем незнакомцы, и это оказывается совершенно новым ощущением. Я уже очень давно не встречалась вот так с незнакомыми людьми, давно не была чьей-то спутницей, давно не оказывалась новичком в компании.

– Знаю, что у тебя есть лучшие подруги, но, может, мы тоже будем лучшими подругами? – та девушка, которая попросила мне рассказать все, говорит это, когда на небо высыпают звезды, и я отвечаю:

– Да, конечно!

А потом нам приходится бежать на последний поезд, а потом мы дома, или у Тео – или чем стало для меня это место, но оно ощущается как дом, когда возвращаешься домой поздно, и я готовлю куриный рис.

Я протягиваю руку и достаю кунжутное масло и рыбный соус с первой попытки – именно там, где рассчитываю их найти. Слишком просто. Слишком хорошо.

– Рис, – отвечаю я ему и накрываю кастрюльку крышкой и сажусь рядом с ним. Я приваливаюсь к нему, а котенок забирается ему на колени, чтобы продемонстрировать мне, кто важнее. На кухне воцаряется глубокий мягкий аромат курицы, риса и терпкой глубины рыбного соуса.

Тео приносит пиалы. Я кладу рис в пиалу и вдавливаю скорлупу в вершину обеих горок, чтобы получилось углубление, а потом запускаю желток в оставленную скорлупой ямку. Все идеально, так идеально и так просто, что я не знаю, что мне делать с собой.

Я знаю, как бы я это еще улучшила: знаю, как приготовила бы, не будь сейчас три часа ночи. Правильный способ: мерцающая кастрюлька с рисом слабо кипит на конфорке, кунжутное и сливочное масло золотыми кольцами всплывают в море крепкого куриного бульона, дом благоухает имбирем и чесноком, и пучок сочной кинзы аккуратно нарезан и скоро будет добавлен в рис. Два коричневых яйца готовы стать яичницей, белая пиалушка для бульона и пухленький лайм, чтобы выжать из него сок, и шрирача стоит наготове.

И все-таки, знаете, все это не обязательно. Единственное правило: чуть обжарьте рис, добавив какой-нибудь жир с приятным вкусом и ароматом, бульона берите вдвое больше, чем риса, и плотно закрывайте. Вот и все на самом-то деле. Однако вот весь рецепт целиком, настоящий, правильный.

На 2 порции
30 г имбиря
2 зубчика чеснока

2 ч. л. сливочного масла
2 ч. л. кунжутного масла
2 филе куриной грудки
1 куриный бульонный кубик
2 звездочки бадьяна
400 мл воды
1 ч. л. соевого соуса
1 ч. л. рыбного соуса
Сок 1 лайма
Небольшой пучок кинзы
1/2 длинного огурца из холодильника
1 ч. л. белого винного уксуса
Сычуаньский (или черный) перец
150 г риса
2 ч. л. семян кунжута
75 г спаржевой брокколи
2 яйца
Соус шрирача для подачи

Натрите имбирь и чеснок в кастрюльку, добавьте половину сливочного масла и половину кунжутного, куриные грудки, бульонный кубик и бадьян. Поставьте на средний огонь, помешайте, чтобы сливочное масло растопилось, после чего налейте воду: ее должно хватить, чтобы все было закрыто, но объемы кастрюль бывают разные, так что не бойтесь добавлять больше воды (ее просто в конце придется сильнее упаривать). Доведите до кипения, после чего добавьте соевый соус, рыбный соус и половину сока лайма. Уменьшите нагрев до слабого кипения и неплотно закройте кастрюлю крышкой – как-то ее уравновесьте, чтобы пар уходил. Варите 10 минут, а потом выключите огонь. Поставьте таймер на 15 минут.

Нарежьте кинзу, мелко нарубите огурец, смешайте в небольшой миске с остатками сока лайма и уксусом. Намелите сверху черного перца и отставьте.

Когда на таймере останется 5 минут, растопите оставшуюся чайную ложку сливочного масла на сковороде на слабом огне. Добавьте рис и чуть пожарьте, перемешивая так, чтобы масло покрыло каждое зернышко.

Теперь отмерьте 300 мл бульона из кастрюльки (это, наверное, будет почти весь бульон) и залейте им рис. Если пойдет сильный пар, можно плеснуть еще немного. Закройте крышкой как можно плотнее (почему-то моя большая крышка не подходит ни к моей большой кастрюле, ни к большой сковороде, но я ее как-то пристраиваю, и этого бывает достаточно). Варите 15 минут

на очень слабом огне.

Когда таймер сработает, достаньте куриные грудки из бульона и положите на тарелку. Нарежьте курицу и смажьте остатком кунжутного масла, посыпьте семенами кунжута.

Положите брокколи поверх риса, закройте и держите на огне 5 минут.

Разлейте оставшийся бульон по маленьким пиалам, поджарьте яйца, выложите рис с брокколи из кастрюльки и накройте каждую порцию яйцом. Принесите миску с огурцом, достаньте бутылочку шрирачи.

Поставьте перед собой две пиалы (одну с рисом, увенчанным яйцом, и вторую с бульоном): выставьте на стол тарелку с курицей и миску с огурцом. Может, еще посудинку с соевым соусом, чтобы макать в него брокколи? Ложки.

Прорвите желтки: смотрите, как густое золото стекает на блестящие зерна риса. Чуть дымная суховатая курица, холодная, почти цветочная кислота огурца, чистый, прозрачный соленый бульон. Острая шрирача. Готово.

Цитрусово-меренговые солнечные полоски (Ужин в парке)

Горе сравнивают с кораблекрушением. Существует масса аналогий, которые начинают называть, когда у вас случается несчастье. Горе подобно кораблекрушению. Горе подобно кругу. Горе подобно землетрясению. Горе подобно шару в ящике с кнопкой. Некоторые сравнения полезны, некоторые – идиотские, некоторые сегодня помогают, а назавтра оказываются бесполезными и банальными. Итак, давайте скажем, что горе подобно кораблекрушению.

Горе подобно кораблекрушению. На самом деле давайте скажем, что травма подобна кораблекрушению. Вы вцепляетесь в дверь, как Роза в фильме «Титаник».

(Картинка из памяти: мы с Нэнси свернулись на диване за несколько месяцев до конца. «Двоим места не хватит, – сказала я. На экране Джек Доусон умирает от переохлаждения. – Тут нельзя уравновесить. Если бы она позволила ему тоже держаться за дверь, погибли бы оба».

Нэнси посмотрела на меня. «Это метафора?» – уточнила она. Я покачала головой, но у меня такой склад ума, что я все превращаю в метафору, так что это все-таки была метафора.)

Итак, травма подобна кораблекрушению, и ты цепляешься за какой-то обломок. Тебе остается только плыть. В воде масса сломанных вещей, которые раньше были твоими, которые раньше были красивыми. А шторм продолжается. Сначала идут волны высотой тысяча футов, и они накатывают через каждые несколько минут, постоянно, каждую секунду. И каждый раз они уничтожают мир, и ты оказываешься под водой, захлебываешься, изо всех сил пытаешься всплыть. Ты можешь только цепляться за свой обломок.

Но спустя какое-то время шторм немного стихает. Волны по-прежнему очень высокие, но накатывают не так часто. Или волны становятся немного меньше, хоть и продолжают накатывать. У тебя появляется возможность осматриваться. Ты начинаешь видеть, что еще можно спасти. Шторм еще немного утихает, волны спустя месяцы или годы становятся еще более редкими и невысокими. Ты начинаешь подмечать признаки надвигающегося шторма. Ты начинаешь разбираться в волнах. Ты постепенно понимаешь, как жить в океане и как здесь красиво – с птицами, звездами и фосфоресцирующими водорослями, которые светятся, словно в «Голубой планете» и «Повелителе мух». Ты видишь

громадного белого альбатроса и гигантского синего кита, с которыми никогда не встретился бы, если бы ваш корабль не потонул. И тебе холодно, и ты скучаешь по земле, но при этом ты уже умеешь выдерживать эти огромные волны, которые накатывают – все-таки накатывают – время от времени. Ты начинаешь понимать, как человек способен держаться, как человек позволяет шторму подхватить его, но при этом все-таки верит и надеется, что переживет его.

Возможно, тебе становится понятно, как человек может научиться жить в шторм и в море. Ты понимаешь, что стал морским человеком, другим человеком, и обратно вернуться не сможешь. Нельзя дважды войти в одну и ту же реку, и ты не можешь вернуться: можно только определить, где оказалась, и сделать все, чтобы через это переплыть.

И поэтому ты прекращаешь борьбу. Прекращаешь попытки спасти того, кого спасти нельзя, больше не стараешься сохранить дом, который стал тебе не по средствам. Ты сдалась, ты проиграла, матч окончен – и тут ты видишь, где оказалась. Ты видишь, куда тебя принесло течением, и, проплывая мимо, ты замечаешь. Ты смотришь. Ты приспосабливаешься, выворачиваешься, справляешься.

Внезапно оказывается, что сейчас лето и есть чему радоваться. Новым людям. Всяческой новизне. Новым книгам, новым дням рождения и новым младенцам. Мне надоело не радоваться, надоело ждать, когда все станет безупречным, чтобы заслужить похвалу. Мне нравится быть здесь. Мне нравится это лето. Мне нравится этот год эпидемии, наступивший через пять лет после того, как наши жизни разрушились. Мы с Нэнси сидим у нее на балконе, Бизл выпрашивает кукурузные чипсы «Доритос», и мы строим планы, как будто это что-то значит.

(Это всегда что-то значит.)

Мы зовем гостей. Покупаем китайские фонарики. Я откапываю овчинные коврики. Мы запекаем четыре курицы: две полуночные и две Тео – и обкладываем их льдом, укладываем вокруг них бутылки замороженного шампанского вместо дополнительных пакетов со льдом, заказываем громадные ковриги дрожжевого хлеба в нашей любимой пекарне и вежливо просим пекаря, чтобы он их для нас нарезал. Я пеку цитрусово-меренговые полоски: в другой жизни они были бы пирогом, что сделало бы их хуже.

Песочная основа, ярко-желтая прослойка из крема с соком юзу, румяный меренговый верх. Их долго готовить, эти полоски. Это – обязательство, но дело того стоит. Стоит отчасти потому, что они очень вкусные, но отчасти дело в хлопотах. Все

потраченное время (поиск юзу, размешивание крема, зоркое отслеживание меренги) состоит из безупречных мгновений: тихих, спокойных, интересных. Море улеглось. Шторм ушел. Солнце – ярко-желтое – выглянуло из-за туч.

Тео мешает крем, Нэнси заказывает скатерти, деревянные приборы и бумажные тарелки, Отто организует шампанское, я занимаюсь санитайзером для рук, салфетками и влажной туалетной бумагой для малышей и раскладываю все на улице, чтобы обеспечить всем дистанцию, которая все еще кажется непривычной. Мы не привыкли к дистанции: обычно мы с друзьями обнимаемся, держимся за руки, перебираем друг другу волосы, наваливаемся друг на друга. «Поцелуй мамочку», – говорит Нэнси при встрече, довольно убедительно изображая свекровь. «Поцелуй мамочку». Я целую воздух, а она разводит руки так, как это теперь делается, и я постоянно думаю о том дне, когда все это покажется мне диким далеким воспоминанием, и я это записываю, чтобы не забыть это оценить. «Целуйтесь с друзьями при каждой возможности, но не прекращайте устраивать ужины в парке».

Сейчас прохладно – для августа. Облака бледно-серые и нежные, но сквозь деревья прорываются потоки почти осеннего солнца.

Мы поднимаем бокалы за все: за то, что стоит хорошая погода, за кур, за цитрусово-меренговые полоски. За книгу Нэнси. За мою книгу. За все книги. За Джима. За умерших. За нас всех, за старых друзей, за новых друзей, за отсутствующих друзей. В уровне шампанского у нас дикий разброс: шипучка за 4 фунта, «Боллинджер», какое-то игристое яблочное вино с фруктовым вкусом – но это не имеет никакого значения. Нэнси сидит с Отто, я привалилась к Тео и держу Джо за руку. Дэнни из другой страны поет в микрофон. Том, Долли, Джен, Тесса, Райан… как солнце сквозь деревья, как солнце сквозь тучи.

Все делятся секретами и сплетнями, пока солнце не садится, а потом, в темноте, мы поем на лестнице «Катти Сарк», как пели бы дома, если бы было можно – в основном трад. Поет Отто, потом поет Джо и брат Нэнси, Нэнси поет «Партинг гласс», и вечер заканчивается. И впервые в этом году мы встретились именно там, где надо было, и все правильно: огромный корабль за нами, и Темза вечно бежит к морю.

На 25 квадратиков или 12 больших кусков (а еще – очень вкусный круглый торт на день рождения, которого запросто хватит на 12 человек)

Для основы

250 г сливочного масла
250 г обычной муки
120 г рисовой муки
120 г мелкого золотистого сахара

Для крема
100 мл сока юзу[4] (или цедра и сок 3 лимонов без воска)
40 г сливочного масла
90 г мелкого сахара
4 яичных желтка

Для меренги
200 г мелкого сахара
1/2 ч. л. лимонного сока
4 яичных белка

Начните с основы: это, по сути, песочный корж. Разогрейте духовку до 180 °C. Сбейте масло, оба сорта муки и сахар в кухонном комбайне. Получится сухое крошащееся тесто, которое вы будете раскладывать руками.

Выстелите противень 30 см × 23 см пергаментом. (На дни рождения я пеку основу в круглой форме диаметром 20 см.) Выложите крошки в форму и распределите по всей площади. Наколите повсюду вилкой, а потом выпекайте 30 минут или до золотистого цвета.

На водяной бане (миска из жаропрочного стекла над кастрюлей с чуть кипящей водой на слабом огне – вы это уже выучили, потому что это включено во многие рецепты на этих страницах) смешивайте сок юзу, сливочное масло и сахар, пока сахар не растворится. Терпение, кузнечик[5]. Теперь медленно вбейте желтки. Продолжайте сбивать. Вам нужна консистенция заварного крема, а потом – еще более густая. Иногда говорят, что крем должен «обволакивать обратную сторону ложки», что на самом деле означает вот что: *если обмакнуть ложку в крем, а потом провести пальцем по соусу на ложке, сохранится ли линия? Будет ли она видна?*

Однако нам нужна еще большая густота, так что продолжайте мешать. Дойдите до уровня обволакивания и продолжайте мешать. Крем загустеет, обещаю. Все получится. Вам нужна такая консистенция, чтобы можно было зачерпнуть ложкой – и крем останется выше уровня ложки, не грозя вылиться. Когда он дойдет до этой точки, отставьте его, достаньте песочное тесто из духовки и дайте крему и основе остыть, пока вы готовите

меренгу.

Тщательно промойте насадку и металлическую емкость стационарного миксера. Да, они исходно были чистые. Все равно вымойте их снова: жир губит меренгу. По этой же причине протрите насадку и емкость разрезанной стороной половинки лимона.

Устройте (еще одну) водяную баню – но на этот раз установив над водой металлическую емкость от миксера, в которую погрузите кухонный термометр. Положите в емкость сахар, лимонный сок и белки и мешайте. Мешайте, взяв насадку в руку, пока сахар полностью не разойдется, а термометр не покажет 81 °C. Теперь отключите нагрев и выньте термометр из емкости. Установите миску и насадку на миксере и взбивайте меренгу 3–5 минут, пока она не станет идеальной и блестящей. Нам нужна так называемая крепкая пена, то есть, *если вы зачерпнете ложку, окунете в пену палец и вытянете содержимое в острую вершину, останется ли эта вершина стоять ровно? Или она загнется?*

Когда вы этого достигнете – а у вас обязательно получится, – возьмите песочную основу и крем. Тонко намажьте кремом тесто, а потом выложите меренгу сверху. Ложкой создайте спирали и вершины – просто для красоты.

Включите гриль на максимум (еще лучше работает газовая горелка, но я подвержена несчастным случаям и поэтому ее не использую) и поставьте под него меренгу на несколько секунд, внимательно за ней присматривая, чтобы она подрумянилась, а кое-где чуть подгорела.

Поставьте остывать на сколько у вас хватит терпения, а потом нарежьте квадратами ножом, обмакивая лезвие в кипяток, чтобы лучше резалось.

Сентябрь

Курица Макс

Небо ярко-голубое, температура почти 25 градусов, кусты помидоров по-прежнему сгибаются под весом обильного урожая, и все же в воздухе появилось нечто, говорящее «осень». Едва заметный сдвиг – невидимый, вот только я знаю. Мой день рождения. Заточенные карандаши. Джемперы. Листья и так далее.

Я разливаю чай и говорю все это – примерно – Джо. Она нажимает кнопки тостера, игнорируя меня.

– Осень, – объявляю я радостно. – Осень, осень, осень!

– Зануда, – говорит она. – Вязальная зануда.

Она собирает все для репетиции: сценарии, ноты, синий динамик.

– Джемперы и карандаши, – говорю я. Я размешиваю в чае

молоко – ей обычное, себе овсяное – и пододвигаю ей кружку. – Джемперы, карандаши и зонтики.

– Мне уже не хватает света, – мрачно бурчит Джо.

– Свечи, – говорю я мечтательно. Она передает мне тост с маслом, и в приливе щедрости я добавляю: – Мы устроим тебе свет, обещаю.

– Невозможно, – говорит она, а я возражаю:

– О, возможно. Возможно! Обещаю!

И хотя надобности нет, я включаю лампу для светотерапии, и она заливает всю кухню ярким дневным светом. Бонусное солнце. Волшебный дневной свет. Человеческий дневной свет.

– Я в тебя верю, – говорит она сухо и удаляется искать бутылку с водой.

– Я тоже в себя верю! – кричу я ей вслед и со смехом сажусь за свой рабочий стол (высокую кухонную стойку), поворачиваюсь спиной к окну в сад и думаю про осень и урожай.

До этого года мне незнакомо было чувство ответственности за урожай – мысль, что выращенное тобой необходимо использовать, ничего не выбрасывая. Теоретически я это всегда знала, но когда урожай мой – все оказывается не так. Я создала это из солнечного света, воды и почвы. Я была с тобой знакома, когда ты был еще цветком, еще ростком, еще семечком. У меня перед тобой обязательства. Что можно сделать с лишним миллионом помидоров? Я кладу их на тосты за завтраком. Мы с Джо валяемся в бассейне, работая с телефонами, и едим помидоры прямо с веток. Никто не уходит из нашего сада без помидоров. А они все равно не кончаются.

Уходя, Джо спрашивает:

– Я приведу домой Макс?

Этим вопросом она просит у меня прощения: я обожаю Макс, я вручу Макс столько помидоров, сколько она сможет унести.

В итоге я готовлю элементарнейший ужин. Он почему-то не просто сумма своих составных частей, и я понимаю, что это блюдо мы будем есть, пока не справимся с урожаем. Макс – личность успешная, настоящая волшебница достижения целей. А это – ужин достижения целей. Успешный ужин – и к тому же вкусный. Одна емкость, минимум уборки. Проще блюда просто не бывает.

Помидоры, конечно: горсти помидорок черри всех цветов и стадий созревания, брошенные на противень с оливковым маслом и копченой солью. Перцы и луковицы из нижнего отделения холодильника. Базилик. Бальзамический уксус. Куриные окорочка, бронзовые и блестящие, запеченные так, что кожа отслаивается от светлого мяса, а помидоры размякают в

золотистом жире до полного обалдения. Целый шар моцареллы – наполовину текучий и тянущийся, а наполовину румяный и хрустящий.

И здесь Макс, и здесь мы с Джо, и мы сидим за длинным сосновым столом, и я решаю, что именно этого мы ждали с самого переезда: непринужденное приглашение кого-то на ужин без повода, непринужденное зазывание кого-то после работы, непринужденное изобилие.

На 4 большие порции

2 красных перца
1 красная луковица
Примерно 200 г помидоров черри
1 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. бальзамического уксуса
Большая щепоть коричневого сахара
Поворот мельницы с черным перцем
1 ч. л. хлопьев чили
1 кг куриных бедер и голеней
Большая щепоть хлопьев морской соли (копченой, если сможете достать)
1 × 125 г шар моцареллы
2 ст. л. крупно порванных листьев базилика

Разогрейте духовку до 180 °C.

Нарежьте перцы, лук и помидоры. Не следите за ровностью: разные размеры, формы и текстуры. А вот с луком немного осторожнее: крупный кусок лука – это почти всегда невкусно.

Все нарезанные овощи в форме для запекания смешайте с оливковым маслом, уксусом, сахаром, перцем и чили и потрясите их. Добавьте куски курицы и чуть поваляйте, чтобы они стали масляными и вкусными. После обваливания они должны остаться лежать кожей вверх. Посыпьте солью и запекайте полчаса.

Разрежьте шар моцареллы пополам. Половину отложите и, вытащив форму из духовки, посыпьте сверху обрывками второй половины. Запекайте еще 15 минут, чтобы сыр зарумянился. Курица должна стать золотистой и, возможно, местами даже черной. Перцы должны совсем подгореть, а все остальное – пузыриться и булькать.

Достаньте из духовки, а потом посыпьте обрывками второй половины сыра и базиликом.

Несите на стол, отыщите немного хлеба, чтобы макать в подливку. Выдохните. Все.

Деньрожденный торт с мисо и ежевикой

Наверное, я наконец почувствовала, что с меня хватит, – и потому подношу котенка к лицу и спрашиваю у него, не устроить ли мне собственный праздник. Он стал больше. И сильнее. И он поднимает подбородок к моему в суровом довольстве, свойственном кошкам. «Мне позвать гостей на свой день рождения?»

Я валяюсь у Тео на кровати. Тео работает. Котенок (наверное, уже кот, Витабикс почти-кот) моет лапки. Или мыл бы, если бы я не приставала к нему с глупыми вопросами. «Вечеринка?» – спрашиваю я у него. Глазищи у него по-прежнему громадные, и он смотрит на меня с укоризной.

Под вечеринкой я понимаю праздничный ужин. Настоящую вечеринку, наверное, лучше отложить на следующий год. К тому же я соображаю, что в свой день рождения я догоню по возрасту Джима, а мне не хочется его сердить. Тут я осознаю, как это странно. Насколько я вижу, горе – это цепочка осознаний, серия потрясений, которые происходят время от времени, без всяких закономерностей. Потрясения случаются почти непредсказуемо, вызванные чем-то или чем-то еще. Ты вспоминаешь! Ты тонешь. Ты живешь дальше. Вспоминаешь! Тонешь. Живешь дальше. И так далее, и так далее, и так далее. Возможно, именно поэтому ритмы года становятся тем, за что можно цепляться. И поэтому мой день рождения вдруг кажется таким важным. Новый год. Новый шанс.

Котенок – почти-кот – мурлычет у меня на груди. Цвет у него как у политого медом тоста, как у крема с мисо, как у печенья, подрумяненного в духовке.

– Ты живой, кот, – говорю я ему. – Ты это знаешь?

А он мурлычет и мурлычет, мурлычет эту старинную песенку, которая должна успокаивать, исцелять и радовать одним совершенно непередаваемым звуком.

Я пеку торт на свой день рождения, выложив костяшками скрэббла цитату из Мари Хоу. «Больше, больше, а потом еще больше», – говорит мой деньрожденный торт, увитый плющом, цветами, бабочками и пчелами. В саду по-прежнему масса бабочек и пчел. Я набираю морковки, и мелких полосатых свеколок, и зеленых помидоров, чтобы приготовить острый салатик.

И я сама пеку торт на свой день рождения. Отчасти он основан на ежевичном торте, который я пекла на день рождения Джо прошлой зимой: Джо и наша подруга Чарли репетируют на кухне, свет в окне все еще золотой и чудесный. Я его вспоминаю,

а потом добавляю к этой картинке крем из мисо и маскарпоне для торта, который я испекла на день рождения Нэнси и оставила у нее на пороге. Это было в мае, когда начало казаться, что апокалипсис оказался ложной тревогой и гораздо более скучным, чем нам обещали кинофильмы. Конечно, с апокалипсисами так и бывает: он просто наступает и продолжается, и ты оказываешься внутри него, пытаясь превратить выпечку во что-то красивое. Ты ничего не можешь поделать с тем, что жив, когда все так плохо, и тебе кажется, что тебе полагалось бы что-то с этим сделать: казалось бы, конец света должен был занимать все твое время, но так не получается. Всегда приближается еще один шторм, но при этом всегда в перерыве есть окошко голубого неба. Сентябрьские голубые небеса – самые прозрачные: такие яркие, высокие и голубые, что даже не верится, что они настоящие.

И под этими голубыми небесами я собираю горстку тех, кого ценю больше всех на свете: Джо, конечно, – центр моего мира, и Тео, и Нэнси, и Отто, и Джорджи, и Рейчел, и Люк, и Дэнни – на экране. Праздничный стол, торт, еще один год, еще одна смена сезона, еще один медленный оборот вокруг Солнца. На Люке костюм-тройка. Джорджи рассказывает анекдот о поросенке, Джо не без успеха применяет приемы мастера «случайных» знакомств, материалы по которому она собирает для рассказа. Она всех нас по очереди приглашает на свидание. Мы все говорим «да». Мы все говорим «да» пирогу, а потом говорим «да» торту.

Я украсила торт кусочками бронзы и половинками ягод ежевики, пускающими темно-синюю кровь в крем. Торт кисло-сладкий, как и полагается ежевике: кисловатый, как пахта, плотный и ирисочный, влажный и тяжелый. Он похож на осень, он поблескивает на огне.

Мы зажигаем свечи, мы поем. Мы поем «С днем рожденья тебя», а потом – все прежние песни, хоть Джим и умер и все в подвешенном состоянии, и Тео тоже поет, и я засыпаю под большим леопардовым пледом со вкусом сахара на губах. С днем рожденья меня.

На 1 круглый торт диаметром 20 см: от 1 до 12 порций

Для теста

175 г ежевики
300 г обычной муки
125 г сливочного масла
220 г мелкого золотистого сахара

2 лимона без воскового покрытия
1 ч. л. ванильного экстракта
2 яйца
115 густой пахты (можно заменить натуральным йогуртом)
2 ч. л. разрыхлителя

Для крема
50 г сливочного масла
300 г золотистой сахарной пудры (постарайтесь достать именно золотистую, она дает идеальный цвет)
2 ст. л. мисо
125 г охлажденного маскарпоне

Для украшения
25 г нарубленных фисташек
Съедобные бронзовые блестки (по желанию)
6–8 крупных ягод ежевики, разрезанных пополам (оставьте для этого самые красивые)

Разогрейте духовку до 180 °C, и в какой-то момент до отправки в нее торта надо смазать и выстелить пергаментом разъемную форму диаметром 20 см. У меня почему-то совершенно не получается сделать это, пока духовка разогревается. Понятия не имею почему. Пожалуйста, смажьте форму и выстелите ее пергаментом. Делайте, как я говорю, а не как я делаю.

Для торта смешайте ежевику с 2 столовыми ложками муки и отставьте. Это отличный прием: почему-то из-за этого ягоды не тонут… Я этого тоже не понимаю, честно говоря, но прием работает.

Взбивайте сливочное масло с сахаром – это ведь настоящий торт, – пока масса не станет пышной и светлой. (К вашему сведению: так вы вводите в смесь воздух, именно поэтому она светлеет.) Можно использовать стационарный миксер или обычную электросбивалку.

Снимите цедру с лимонов (прямо в миску, а почему бы и нет?) и вбейте ее в смесь, а потом вмешайте ваниль. Добавьте яйца, сбивая до полного размешивания, а потом – пахту, опять же сбивая. Осторожно введите остаток муки и разрыхлитель. (Я снижаю скорость миксера до минимальной, но, наверное, правильнее сделать это вручную большой металлической ложкой.)

По-моему, более вкусного теста для тортов не существует. Да,

есть сырые яйца не положено, но знаете что? Это же тесто для торта! Ничего не могу с собой поделать. Это тесто такое, каким бывает тесто для торта в кино. Это тесто белое и пышное, и вкус у него светлый и легкий. Есть сырое тесто для торта не положено. Делайте, как я говорю, а не как я делаю.

Вылейте половину теста в подготовленную форму и посыпьте половиной обвалянной в муке ежевики. Потом положите половину оставшегося теста, после чего – остальную ежевику, а потом последнюю порцию теста. Получается так:

половина теста
половина ягод
четверть теста
половина ягод
четверть теста

Понятно, что здесь точность не обязательна: просто таким образом вы более равномерно распределяете ягоды по торту.

Пеките торт примерно час, но порой на это уходит до 75 минут. Начинайте проверять через час: нужно, чтобы введенная в центр торта шпажка вынималась чистой (если только вы не проткнули ягоду, но разницу вы поймете).

Когда торт испекся, дайте ему полностью остыть в форме (это важно, не спешите, не пропускайте этот этап).

Пока торт остывает, приготовьте крем. Это очень просто: сбейте масло и сахарную пудру, а потом вбейте мисо; вмешайте маскарпоне.

Если вы решили испечь торт днем раньше, его можно обмазать кремом сразу, как достанете из холодильника, но обмазывать кремом, а потом отправлять в холодильник не стоит, так что соблюдите такую последовательность.

Перед самой подачей торта выложите крем. Вам нужен грубоватый эффект, не слишком прилизывайте.

Посыпьте фисташками и бронзовыми блестками (если они у вас есть), разложите половинки ежевики по краю. Вставьте свечки. Огонь в честь осени, огонь в честь бога огня.

Подавайте сразу же; принимайте комплименты.

Яростная фасоль стир-фрай с соусом ХО

День выдался идеальный. Середина сентября, на небе ни облачка. Тео тщательно распланировал запоздалый сюрприз ко дню рождения (охота за сокровищами, поезд, кораблик). Все было идеально: шампанское, стрекозы, лебеди.

Мы едем на поезде обратно, когда я начинаю.

И уж начинаю.

– Уже так поздно, – говорю я. День на исходе. – Я такая голодная…

– Ты голодная? – Тео смотрит на меня. – Господи, я забыл про ленч!

Я уже понимаю, что дело не в еде. Я проголодалась, конечно. Но я могла бы и потерпеть, и до станции недалеко, и я могла бы что-то сказать раньше, когда мы были в чудесном пабе у чудесной реки под синим небом.

– Угу, – подтверждаю я. – Забыл.

– Черт! – говорит он. – Можем купить что-нибудь на станции, наверное. Или уже дома.

Я поворачиваюсь к нему спиной и смотрю в окно поезда.

Мы еще никогда не ссорились, и Тео не сразу понимает, что происходит.

– Ты… на меня злишься? – спрашивает он вполне логично… и озадаченно.

Он все еще держит в руках билеты на поезд, и солнце по-прежнему греет нам плечи.

– Нет, – вру я.

– Но ты все-таки на меня злишься, да?

– Не могу поверить, что ты не захватил пикник, – ворчу я.

– Мы можем купить еду дома, – говорит он. – Или, может, посмотрим, есть ли еда в поезде? Ты ведь ничего раньше не говорила?

– Не хотела показаться неблагодарной, – вредничаю я.

Я таки неблагодарная и понимаю это, но не понимаю, в чем дело.

– Если бы ты только сказала, – говорит он.

– А почему вообще надо было говорить? – возмущаюсь я.

И так продолжается еще какое-то время: я с каждой фразой повышаю ставки, пока не прихожу в ярость, а Тео… ну, Тео в лучшем случае слегка раздражен. Он неестественно спокоен для человека, столкнувшегося с таким свинством. «Он так спокоен!» – думаю я. Почему он такой спокойный и хороший? Почему он такой спокойный и хороший?

Внезапно я хочу только одного: проткнуть шарик его хорошести. «Жизнь не такая, – думаю я. – Жизнь – это не реки, поезда и охота за сокровищами. Почему он этого не понимает?»

Внезапно я не выдерживаю. Все слишком хорошо. Небо слишком синее. Мы все слишком размякли. Если что-то плохое случится – когда что-то плохое случится, – мы будем не готовы. Мы… я разленилась в своем счастье, в своем идиотском оптимизме. Я была как та стрекоза, что пела все лето. Жизнь не такая: я знаю жизнь, и это не она. Это не может быть она. А если это жизнь, то что я все это время делала? И почему она достается мне, а не кому-то еще? Почему это мне выпал шанс быть здесь, пить шампанское на солнце с этим хорошим человеком? Это непонятно, это совершенно непонятно, и я смотрю в окно и жалею, что не осталась во мраке.

На станции мы с Тео расстаемся. Он целует меня немного настороженно, словно я – бездомная кошка, которая может царапаться. Что вполне понятно.

– Я вечером позвоню, – говорит он. Я киваю, а он весело добавляет: – Съешь что-нибудь, ладно?

Мне снова хочется зашипеть по-кошачьи. Он машет рукой, словно все в порядке, и залезает в автобус, чтобы долго ехать к себе.

Когда я оказываюсь дома, то врываюсь на кухню и начинаю вытаскивать продукты из холодильника. Как это может стать блюдом? Колбаски. Стручковая фасоль. Есть картошка, но неохота делать пюре. Мне нужно нечто яростное и острое. Мне нужно нечто такое, что взрежет это чувство – это нечто. Мне хочется что-то поломать, и я взламываю банку соуса ХО, которую хранила для особого случая.

Соус ХО – не совсем соус и совсем не ХО: это сушеные креветки, вяленая свинина, чили, чеснок и пряное красное масло, которое пятнает все, чего бы ни коснулось. Мне хочется ставить пятна и крушить все. Я включаю сильный огонь, оставляю на нем сковороду, пока она не начинает дымить, пронзаю колбаски по центру, словно маньяк, и выжимаю из них мягкие свиные внутренности. Мне хочется жарить все до подгорания. Слишком много чеснока, слишком много имбиря. Мне нужны кислота, поджарки и соль. Жгучесть и ярость.

– Что тебя разбирает? – спрашивает Джо, когда я плюхаю посуду на стол.

Мы едим, и я ей все рассказываю, а потом начинаю рыдать – и мы долго сидим так: Джо кутает меня в леопардовый плед, у нас под спинами плюшевые подушки (розовая, ярко-синяя и золотая), а ее руки гладят меня по голове.

– Если тебе это поможет, – говорит она, – то получилось очень вкусно.

И она права. Это вкусно, и это помогает.

На 2 порции

350 г тонкой стручковой фасоли

2 ч. л. кунжутного масла

4 зубчика чеснока

10 см имбиря (большой кусок! Нужно примерно 2 ст. л. натертого)

3 луковицы шалота

3 ст. л. соуса XO

2 ст. л. ферментированных черных бобов (есть в интернет-магазинах, очень вкусные)

200 г свиного фарша (если используете колбаски, то снимите оболочку и разомните мясо)

2 ст. л. рисового вина

2 ст. л. соевого соуса

Семена кунжута, мелко нарезанные шнитт-лук и зеленый лук для подачи

Здесь весь фокус в раскаленной сковороде. Я жарю просто практически на сухой сковороде, чтобы фасоль съеживалась, шла пузырями и подгорала. Здесь идеально было бы использовать вок, если бы он у меня был – или если он есть у вас.

Начните с фасоли: возьмите сковороду (или, как я уже сказала, вок) и плесните чуть-чуть кунжутного масла. Поставьте на очень сильный огонь. Включите вытяжку и откройте окно, что всегда стоит делать при готовке блюд стир-фрай. Я раньше ненавидела стир-фрай по совершенно непонятным причинам, но это блюдо меня реально подкупило.

Когда масло раскалится настолько, что практически начнет подпрыгивать, положите фасоль. Встряхивайте, встряхивайте, встряхивайте, пока ее не покроет масло; уменьшите огонь до среднего и жарьте 15 минут (изредка помешивая, чтобы фасоль обжарилась со всех сторон) или пока она не станет мягкой.

Пока фасоль жарится, натрите чеснок, имбирь и шалот на мелкой стороне терки. Не на самых мелких шипах, которые непонятно зачем существуют, а на следующем размере. Отставьте.

Когда стручки станут мягкими, выложите их в миску, а сковороду верните на огонь. Положите натертые приправы и оставшееся кунжутное масло и жарьте до подрумянивания. Следите: они попытаются подгореть.

Вмешайте соус XO и ферментированные черные бобы и тоже пожарьте. Прибавьте огонь, положите фарш и жарьте, пока он не станет темно-коричневым и даже чуть хрустящим. Добавьте рисовое вино и соевый соус и держите все на огне, пока сковорода не станет более-менее сухой.

Верните фасоль. Мешайте, мешайте, мешайте. Подавайте: семена кунжута, шнитт-лук и зеленый лук сверху.

Рыбная запеканка

Я просыпаюсь в страхе.

У меня уже давно не было таких пробуждений: меня пугает синее небо за окном, обильный урожай помидоров, все еще осыпающихся с плетей, пугают все и вся. Новости не то чтобы плохие, но зима ожидается суровая, и это меня тоже пугает.

И потому я готовлю. Я уже давно не просыпалась в испуге и давно не готовила вот так: терапевтически и сосредоточенно. В основном я теперь готовлю ради удовольствия или потому, что проголодалась – но сегодня я готовлю ради ритма этого процесса и утешения по его завершении.

Я готовлю рыбную запеканку, которую часто готовила моя мать, когда мы были детьми, но делаю ее изысканной – просто потому, что могу. Мысли о рыбной запеканке всегда успокаивают, и пока я мысленно ее планирую, мне уже становится лучше.

Представьте себе размятый со сливочным маслом картофель, хорошо подрумяненный под грилем с пузырящимся сверху сыром, представьте себе нежную белую рыбу, распадающуюся под вилкой на лепестки, представьте себе нежные кусочки лосося и крошечные сюрпризы – креветки. Представьте себе зеленые клочки шпината и ленты порея, накрученные на вилку, и сытный пряный белый соус. Представьте себе, насколько лучше вам становится после хорошей еды. Скажите себе «польза», скажите «покой», скажите «уют».

Я припускаю рыбу – частью копченую, частью белую – в молоке, настоявшемся на гвоздике и шалоте, куда бросаю и срезанные кусочки фенхеля и порея. Оставшиеся фенхель и порей томятся в растопленном масле с шалотом. Я настаиваю часть молока на щепотке шафрана; растопленное масло и мука загущаются с вбитой жидкостью от припускания и с сыром, превращаясь в сытный, пикантный, соленый соус. Немного белого вина, если есть. Все вмешивается в соус, медленно, медленно, в форме, которую я отправлю в духовку: иногда это круглая медная сковорода, а сегодня я планирую поставить две сине-белые эмалированные посудины: одну на сейчас, а вторую на потом. А сверху – картофель, размятый со сливочным маслом и горчицей. Сверху – еще сыр, и в духовку, пока выступы картофеля не зарумянятся. Это – настоящее довольство, вот это что. Даже думать об этом приятно, а есть – и того лучше.

На 8 порций или на 4 для очень голодных, которые хотели бы остатки и добавки

3 луковицы шалота
5 бутонов гвоздики
1 луковица фенхеля
1 небольшой стебель порея
500 мл молока
Большая щепоть шафрана
2 ст. л. сливочного масла
200 г шпината (лучше не мини, он получается хуже)
50 мл белого вина (если найдется)
500 г разной рыбы (я обычно просто покупаю смесь для рыбной запеканки)
150 г очищенных креветок (вареных или сырых)
2 ст. л. обычной муки
2 ч. л. дижонской горчицы (по желанию)
125 г + 25 г тертого чеддера

Для пюре

4 крупные картофелины
1 ст. л. сливочного масла
2 ч. л. дижонской горчицы
25 мл молока (если понадобится)

Начните с настаивания молока: очистите одну луковицу шалота и воткните в нее гвоздику, как будто это подушечка для булавок. (Пять – произвольное количество, как это часто бывает с пряностями, но оно не хуже любого другого. Четыре, шесть. Насколько гвоздично вам гвоздится?) Срежьте зеленые части фенхеля и порея и тщательно их промойте (особенно порей, потому что в порее таится грязь). Положите утыканный шалот и кусочки фенхеля и порея в большую кастрюлю. Залейте молоком и доведите до слабого кипения на довольно слабом огне, а потом закройте крышкой, отключите огонь, и пусть молоко настаивается, пока вы занимаетесь остальным.

Зачерпните из кастрюли чайную ложку теплого молока и налейте в пашотницу с шафраном. Отставьте. (Чудесное указание. Почему никто никогда не говорит: «Эллу отставьте? Я бы не возражала, чтобы меня отставили.)

Нарежьте оставшиеся порей и фенхель очень-очень мелкими кусочками. Нет, еще мельче. Нарубите их до полного исчезновения, превратите в прозрачную горку. Точно так же нарубите остальной шалот.

Положите сливочное масло в большую сковороду (рада вам сообщить, что у меня такая имеется) и бережно, на слабом огне, растопите масло и потушите нарезанные порей, фенхель и шалот. Тушите их очень нежно, пока они не станут еще мягче, мельче и прозрачнее.

20 минут, мешаем, мешаем. (Тут выпейте бокал белого вина. А почему бы и нет?)

Почистите и нарежьте картофель и варите его как обычно (начиная с холодной воды), пока он не станет таким мягким, что его можно давить ложкой. Слейте воду, а потом добавьте полную столовую ложку сливочного масла (ничего не говорите) и горчицу. Разминайте, разминайте. Разминать вы умеете. Постепенно добавьте 25 мл молока, если нужно: надо, чтобы пюре получилось довольно плотным, но нежным. Ну вы поняли.

Положите на сковороду промытый шпинат и плесните белого вина, если оно у вас есть, – и тушите, пока шпинат не съежится почти полностью, а жидкость не выпарится. Если заранее шпинат не потушить, он займет слишком много места, а все остальное станет каким-то водянистым. Так вы жидкость уже выпарили.

Вернитесь к кастрюльке с настоянным молоком и ложкой с прорезями извлеките шалот, порей и фенхель и выбросьте их. Снова доведите молоко до слабого кипения. Добавьте рыбу (и креветки, если они сырые), и пусть они слабо покипят 5 минут. Переложите припущенную рыбу в миску, добавьте туда креветки, если у вас они вареные.

Не забыли ту пашотницу с шафраном? Добавьте его в кастрюльку с молоком и хорошенько перемешайте.

Разогрейте духовку до 180 °C.

А теперь снова займитесь сковородой: высыпьте на нее муку и перемешайте до загустения. Белых хлопьев вообще не должно остаться. Очень медленно добавьте молоко, постоянно мешая. Вы готовите белый соус, но на настое из овощей и шафрана, с приправами. Мешайте, мешайте, мешайте. Уменьшите нагрев. Он загустеет, клянусь. Мешайте, мешайте, мешайте. Добавьте горчицу, если вы ее используете, и 125 г сыра и мешайте до гладкости.

Осторожно введите рыбу и креветки, а потом бережно переложите в выбранную вами форму для запекания. Накройте пюре, посыпьте 25 г сыра и запекайте полчаса – или пока сквозь пюре не пойдут пузыри, как в готовом блюде с рекламы.

Куриный суп

Если это чувство не уходит – дурное настроение упорно держится, – выход только один. Выход через куриный суп.

Теперь я опасаюсь говорить, что все можно исцелить. Знаю, что в жизни это не так. Но если что-то исцелить можно, то есть вероятность, что это сделает куриный суп.

Готовьте его медленно. Пиала в руках, вдохните пар. Отделите мясо от костей, нарежьте лук, поплачьте, если хочется. Это совершенно нормально.

Нет, вру. Ничего никогда не бывает нормально. «Нормально» – это просто ответ на вопрос, как у вас дела, а вы не знаете, как сказать, что все прекрасно и все ужасно и все происходит одновременно.

Наверное, я хочу сказать, что плакать во время готовки супа позволительно. Возможно, даже желательно.

Вы начинаете (опять начинаете, а с чего еще можно начать?) со скелета.

Куринный остов: вы начинаете с формы для запекания, полной костей, начинаете с конца предыдущей трапезы.

Вы не начинаете с чистого листа: никто так не делает. Можно только работать с тем, что есть.

У вас есть кости, у вас останки.

Что есть, то и используете.

Наполняете чайник доверху и ставите кипятиться. Берете большую эмалированную кассероль или большую кастрюлю с крышкой и ставите на конфорку на слабый огонь. Кладете туда сливочное масло: не слишком много, но и не слишком мало. **Кусок масла**.

Вы шарите в холодильнике, находите **луковицу и кривую морковку и немного пожухшего сельдерея**. Одну морковку, не больше: две дадут слишком много сладости. Режете все как можно мельче и бросаете в масло. Мешаете, мешаете, мешаете. Может, у вас найдется **розмарин**? **Тимьян**? Может, у вас откуда-то взялся **лавровый лист**, и вы кладете его тоже, хотя никто точно не знает, дают ли что-то лавровые листья.

Вы мешаете овощи в масле пару мгновений. Намелите **немного перца**. **Соли не надо.**

Чайник яростно кипит и щелкает, отключаясь. Куриные кости отправляются в кастрюлю. Кипящую воду осторожно выливаете в форму для запекания и орудуете лопаткой, чтобы отделить приставшие кусочки.

Теперь вода, масляно поблескивающая, словно прекрасная

грязная река, переливается из формы для запекания в кастрюлю, откуда на вас шипит. Она полностью кости не покрывает.

Вы наливаете в форму еще кипятка, и снова отскребаете, и снова переливаете в кастрюлю.

Вы повторяете это снова, в третий раз, и на этот раз вода почти прозрачная и едва поблескивает.

Вы бросаете туда все **корки пармезана**, какие у вас нашлись.

Вы закрываете кастрюлю и оставляете ее на огне надолго: пусть бульон слабо кипит, поднимается, соединяется часами. Вы слушаете шум дождя и постукивание чужих пальцев по клавиатуре.

Вы слушаете, как шумит посудомойка. Вы подмечаете, как дождь ударяет по кухонному окну под углом и почти не попадает на окно у дивана. Из гостиной можно вообще не заметить, что идет дождь. На журнальном столике – кружка с оранжевыми розами, вчерашние свечи укоротились и просели от горения, а у их основания собрались лужицы застывшего воска: другой человек на вашем месте уже терзался бы вопросом, как отчистить его от стола. Но вы не другой человек, так что вас это не беспокоит. А наполняющий комнату пар говорит о курице, луке, бережливости и сливочном масле, а пар, скрывающий дождь на кухонном окне, говорит о том, как что-то делается из ничего, как это было в старом доме, давным-давно, когда печатал кто-то другой, и все помещение пропахло тем, как кто-то пытается сделать что-то лучше, как кто-то создает дом.

Идите с чаем на диван, садитесь там и пытайтесь сказать правильные слова. «Может, все нормально? Может, все будет хорошо? Через год, через год, – говорите вы, словно детский стишок. – В этот год, на следующий год, непонятно когда, может, никогда», – и, несмотря ни на что, надеетесь, что не никогда. «В следующем году в Иерусалиме», – как говорят евреи. В следующем году все может наладиться. За окном уже темнеет. За окном по всему миру люди говорят что-то похожее. В каждом доме кто-то плачет или готов заплакать, и что можно сказать? Что вообще можно сказать, кроме как: по большому счету, вам повезло, потому что вы все еще здесь и – слава Богу за это! – на плите кипит куриный суп.

Часа через четыре вы режете еще одну **луковицу и пару зубчиков чеснока, еще одну морковь и еще один стебель сельдерея**, на этот раз аккуратнее. Нарезаете **пару картофелин** ровными кубиками. Раздергиваете на кусочки **остатки курятины** (если она оставалась), а если нет – то и ладно. Вы отрываете листья **подвявшего кейла** от жестких прожилок и измельчаете. Вы сливаете жидкость **из банки с самой мелкой белой фасолью**

и вываливаете ее в миску.

В маленькой кастрюльке вы отвариваете **горсть пасты в форме звездочек**. Вы думаете, что это нелепо. Вы уверены, что это нелепо. Но когда паста сварена отдельно, бульон сохраняет золотистую прозрачность, перед которой невозможно устоять: это какое-то волшебство. И это вы творите здесь волшебство. Вы создаете нечто из ничего. Вы создаете нечто, чтобы что-то стало лучше.

И вы откидываете пасту на дуршлаг и присоединяете ее к фасоли. Вы поджариваете лук, чеснок и картофель 10 минут или 20 – до мягкости. Большая кастрюля.

Вы процеживаете бульон – и он золотистый и прекрасный. Вы кладете фасоль, пасту и курицу в лук, чеснок, морковь, сельдерей и картофель. И, возможно, добавляете **чуть-чуть тимьяна, чуть-чуть черного перца**. Кладете **соль** по вкусу. Кладете порванный кейл.

Вы заливаете все бульоном и даете чуть покипеть 2 минуты.

Разливаете по тарелкам, кладете чуточку сливочного масла, натираете еще немного **пармезана**, мелете еще немного перца.

За кухонным окном все еще идет дождь, а вы несете тарелки с супом в гостиную, где кто-то все еще продолжает писать, и вы едите почти в полной тишине, потому что разве есть нужда говорить что-то, чего нет в супе? Разве можно попытаться сказать что-то, что будет больше, чем суп?

Октябрь

Яблочные бисквитные пончики с крамблом и заварным кремом

Я иду через парк (угловой магазин, желтая церковь, зеленый холм, красивый холм, пустошь, стена, розарий, бульвар) и осознаю, что действительно наступила осень. Пока я сидела дома, пугаясь небесной синевы, лето за ночь полностью отступило. Ежевика, которая так рано созревает на берегу, появилась уже и в Лондоне, а в магазине может продаваться дичь – и продается. Сентябрь перешел в октябрь, и сад весь бронзовый и темно-зеленый, помидоры уже не покраснеют. Еще остался мелкий порей, который будет съеден, как кальсоты, еще есть морковь и свекла. А вот кабачки закончились, помидоры закончились, огурцы закончились.

Я думаю про яблоки и что на следующий год (следующий год! надежда!) я посажу яблоню. В Лондоне хороших яблок не купить, а сейчас разгар яблочного сезона. В городском супермаркете легко забыть, какой должен быть вкус у настоящего яблока, какой должен быть вкус у настоящей осени. Иногда чуешь в воздухе этот дымок и вспоминаешь, как все должно быть, а иногда натыкаешься на фермерский рынок и переплачиваешь за яблоко со вкусом яблок и вспоминаешь правильные ощущения.

В этом году я вспоминаю правильные ощущения. Как должна ощущаться жизнь, даже в самые странные периоды, как ощущаешь, что живешь, как ощущаешь себя человеком, уязвимым, испуганным и привязанным. Я привязана к своему огороду, я привязана к Джо, я привязана к Мицуки, этой преходящей безымянной соседской кошке, я привязана к Витабиксу, котенку с самым быстрым в мире сердечком, и я привязана – идиотски привязана, опасно привязана, полностью привязана – к Тео. «Не влюбляйся, и все такое» – но как этого избежать?

И потому из-за этого всего – осени, яблок, влюбленности – я пеку пончики.

Я пеку их на яблочном сидре, как американские ярмарочные пончики, и с заварным кремом, и с порошковым кремом «Бёрдз» (розовым, бледным). Это ощущается как нечто легкомысленное, вкусное и простое, и хотя пончики готовятся в несколько этапов, все равно это ощущается как легкомысленное, вкусное и простое.

Начнем с пончиков, которые пекутся, а не жарятся во фритюре, и бисквитного теста, а не дрожжевого (потому что я ненавижу жарку во фритюре, но совсем не прочь – теперь – что-то испечь). Вам понадобятся формы для пончиков, но они не

дорогие, и на них стоит потратиться. Наверное, их можно приготовить и в формах для маффинов, но это не совсем то: пропадет ощущение осени, волшебства, ярмарок.

Вбейте порошковый заварной крем в тесто: этот фокус вдохновлен Бенджаминой Эбуехи, которую вдохновили тарты с заварным кремом: «начало» всех пудингов, патриарх десертов. Выпарьте неосветленный яблочный сок почти до американского сидра – свежего, сладкого и кислого: это нечто вроде сущности яблока, нечто вроде дистиллята – и вбейте его тоже, разжижая тесто и раскисляя его. Приготовьте глазурь на заварном креме и коричневом масле, а еще – крамбл из печенья в немецком стиле и макайте пончики сначала в глазурь, а потом в обсыпку.

На 12–14 пончиков
200 г сливочного масла

Для крамбла
60 г обычной муки
15 г светло-коричневого мягкого сахара

Для пончиков
2 крупных яйца
240 мл неосветленного яблочного сока
250 г обычной муки
75 г мелкого золотистого сахара
75 г мягкого коричневого сахара
2 ст. л. порошкового заварного крема
2 ч. л. разрыхлителя
1/2 ч. л. пищевой соды
1/2 ч. л. тертого мускатного ореха
1/2 ч. л. молотой корицы

Для глазури
150 г золотистой сахарной пудры
3 ст. л. порошкового заварного крема
1 ч. л. молотой корицы
1 ч. л. тертого мускатного ореха
1 ч. л. ванильного экстракта
50 мл молока

Прежде всего растопите сливочное масло и дайте ему стать светло-коричневым; вам понадобится 145 г. Отвесьте 45 г коричневого масла для крамбла и глазури.

Теперь приготовьте крамбл, чтобы дело было сделано: 30 г отделенного коричневого масла плюс мука и сахар. Разотрите,

чтобы получились крошки. Crumbs, crumble… ну вы поняли. Высыпьте на противень и пока отставьте.

Для пончиков перелейте оставшиеся 100 г коричневого масла в миску и дайте чуть остыть, чтобы яйца не свернулись. Добавьте яйца и сбейте.

Отмерьте яблочный сок в ту же масляную сковородку и оставьте слабо покипеть чтобы он упарился вдвое, дав 120 мл… крепкого яблочного сока.

Разогрейте духовку до 180 ˚C.

Смешайте все сухие ингредиенты, а потом добавьте упаренный яблочный сок и масляные яйца и смешайте в однородное тесто. (Стационарный миксер или сильные руки с деревянной ложкой.)

Разлейте в силиконовые формы для пончиков – будьте щедрыми! – и пеките пончики и отставленный крамбл 20 минут, пока шпажка не будет выходить из пончиков чистой, а крамбл не зарумянится. (Возможно, крамбл потом придется раскрошить, но это не страшно.)

Переложите пончики на решетку для остывания. Важно, чтобы перед глазировкой они остыли, что и кстати: у вас появляется время, чтобы приготовить глазурь.

В миске, куда целиком войдет пончик, сбейте сахарную пудру, порошковый заварной крем, корицу и мускатный орех. Добавьте ваниль и размешайте, добавьте оставшиеся 15 г коричневого масла и размешайте. Очень медленно добавьте молоко: возможно, оно понадобится не все, вам нужна густая, блестящая глазурная консистенция.

Когда пончики полностью остынут, медленно макайте их в глазурь, по одному. Половина – та, за которую вы держитесь – останется чистой. Глазурь ляжет поверху. Если вы при этом будете чуть крутить рукой, словно открываете банку, то почувствуете себя профессионалом. Профессиональным… глазировщиком пончиков. Обмакните глазированный пончик в крамбл. Повторите с остальными пончиками. Осень, но хорошая.

Четырежды углеводный суп

Нут – это углеводы? Может, и нет, но я в душе ощущаю его как углеводы. В этом супе – паста, картофель и нут. Если подать его с теплым хлебом – как и стоит сделать, – то он будет четырежды углеводным. Наваливайтесь. Наваливайтесь, не стесняясь. Тут примерно половина – углеводы, половина – лучшее оливковое масло, и если это вас не вдохновит, не знаю, что и сказать. Здесь еще есть бульон и корка пармезана для усиления вкуса. Вкус глубокий и сложносоставный и не особо хлопотный: такой суп можно подать тем, кто супы не любит – и они его полюбят.

Это по сути pasta e ceci, паста с нутом, которая считается классическим итальянским блюдом – и была бы им, не будь настолько ненастоящим. Что бы это ни значило.

По правилам для этого рецепта требуется размоченный сухой нут и свежая паста. Знаете, я никогда не стану тем человеком, который способен не забыть замочить бобовые, а потом вовремя их достать. Для меня это неизменно консервы. Банки плюс листы лазаньи, завернутые в кухонное полотенце и разбитые на столе, играющие роль мальтальяти – сорта пасты, который идеально подходит для этого супа и переводится просто как «плохо разрезанный».

Вам понадобится какой-нибудь блендер, а в остальном – это просто оливковое масло, приправы, картофель, нут, бульон, масло. Одна кастрюля плюс емкость для блендера. Снова в кастрюлю положена вариться паста. Легкотня. Вкуснейшая, ненастоящая, утешительная легкотня. И к тому же на удивление красивая.

И мы едим этот суп, мы с Джо, в мире, который кажется все более непредсказуемым, и он так хорош!

На 4 порции

4 ст. л. оливкового масла экстра вирджин
2 зубчика чеснока
3 веточки розмарина
2 средние картофелины
2 луковицы шалота
1 стебель сельдерея
1 ч. л. томатного пюре
600 г нута (1 большая банка!)
1,2 л овощного бульона
1 корка пармезана

4 листа пасты для лазаньи
1 ст. л. масла чили или 2 ч. л. хлопьев чили
30 г пармезана

Начните с того, что подогрейте оливковое масло с цельными очищенными зубчиками чеснока и розмарином. Нагревайте их в массивной кастрюле на слабом огне. Еще слабее. На самом слабом, какой только возможен. Нагрейте их, а потом отключите огонь и оставьте настаиваться, пока чистите картофель и нарезаете (уже почищенный) картофель, шалот и сельдерей. Мелко, мелко, мелко.

К тому моменту, как вы закончите их мелко и аккуратно нарезать, упирая нож в доску, опять и опять, словно это короткая медитация, можно переложить все прямо в масло и перемешать. Есть ли запах приятнее, чем у поджаривающегося шалота? Перемешивайте, так чтобы все покрылось чудесным ароматным маслом. Тут, наверное, надо будет увеличить огонь, но не слишком сильно. Самое большое – умеренный нагрев. Я на вас полагаюсь. Если что-то начнет подгорать, приверните огонь. Просто присматривайте, и все будет хорошо.

Жарьте 10–15 минут, а потом добавьте томатное пюре и перемешайте. Положите нут, а если он в стеклянных банках, то вместе с жидкостью. (Если в жестяных, то жидкость слейте и промойте нут. Не знаю, из-за чего тут разница, но она есть.) Снова размешайте.

Добавьте бульон (я, конечно же, в основном использую кипяток и бульонный кубик) и корку пармезана и доведите до слабого кипения, а потом закройте крышкой и варите 20 минут.

Картофель стал мягким? Бинго! Перелейте половину супа в емкость блендера, выловите корку пармезана и превратите эту половину в однородное пюре. (Можете тайком зажевать корку пармезана. Это ужасно вкусно, но немного стыдно.)

Верните полученный суп-пюре к остальному супу в кастрюле и перемешайте. Подогрейте немного хлеба или сделайте тосты, заверните листы лазаньи в чистое полотенце и энергично разбейте скалкой или разломайте руками. (Но не поддавайтесь соблазну ломать листы голыми руками, на самом деле это очень больно.) Разбейте на мелкие осколки, положите осколки в суп. Варите 10 минут.

Разлейте по тарелкам. Сбрызните маслом чили или посыпьте хлопьями чили и тертым пармезаном.

Чесночный суп с картошкой в мундире

Джо пожелала узнать, существует ли вообще суп с картошкой в мундире.

Существует. Я ей об этом говорю, и позже, когда мы его едим (глубокий и дымный, соленый и умиротворяющий, с поджарками), она так и не нарушает тишину. Она даже телик не включает – даже когда я об этом прошу. Молчание у Джо – это наивысшая похвала блюду.

– Как ты вообще такое придумала? – медленно произносит она потом, с идеально чистой тарелкой.

Это довольно длинная история, но я ее все-таки рассказываю: идет дождь, и мы никуда не собираемся.

В моей жизни был период, когда я почти не встречалась со многими из друзей.

Джо тогда жила очень далеко, да и вообще мы друг к другу совершенно иначе относились.

Я виделась с Нэнси, но в основном глубокой ночью (забиралась к ней в постель, разрешала скормить мне кусочки чего-то купленного навынос), и почти ни с кем еще. Ну, конечно, еще с Отто и Бизл. Дэнни тогда уже уехал в Шотландию. Роза только родила. Джорджи один раз пришла в больницу, и Хейзел тоже один раз. Фредди – несколько раз, еще кое-кто по разу или паре раз. Джим тогда уже был не в себе, и мне было очень одиноко. Драматичная смерть Джима превратилась в долгосрочный медленный распад, который трудно было остановить и тяжело было наблюдать.

Время от времени кто-то из близких мне людей приходил и выволакивал меня на воздух, но я ничего интересного не говорила, и тогда они снова уходили. Я предполагаю, что все было именно так: они это помнят, мои друзья, а у меня остались только смутные впечатления. Травма иногда бывает самоочищающейся, как дорогая духовка, так что я из этого периода почти ничего не помню.

Но что я запомнила, так это этот суп – и того, кто его мне принес. Это была бариста из кафе под названием «Спроси Дженис», и ее лицо казалось мне очень умиротворяющим, да и вообще вся она была очень умиротворяющей. Я появлялась там почти каждый день и плакала на большом кожаном диване под греющей лампой, словно болеющее растение. А спустя какое-то время я заказывала суп, и она задавала мне мягкие мелкие вопросы – и была единственной, кто в течение дня со мной разговаривал. О, другие говорили что-то мне – или той, кто на

меня походила, – но никто не разговаривал со мной: говорили с человеком, который переживает «кризис», который «очень хорошо держится при всем этом», с человеком, которого – в каком-то смысле – на самом деле не существовало. Они обращались (попеременно) к проблеме или к решению, они обращались к досадной и подозрительной части своей профессиональной деятельности, которая почему-то приняла форму человека. Они говорили не со мной.

Я ничего против этого не имела, понимаете? Никто в этом не был виноват. Мне было нечего сказать моим настоящим людям, а всем было нечего сказать той псевдоличности, которой я была. Просто какое-то время иначе быть не могло. Но мне было одиноко.

И тогда я шла и заказывала суп. Это был суп из запеченного чеснока, и его подавали с грюйером на тостах и крошечной баночкой со сдвигающейся крышкой, а в баночке была копченая соль. Я заказывала суп и разговаривала с бариста. Ради этой баллады назовем ее Дженис, по названию кафе: я разговаривала с Дженис – часто о ее нарядах, которые были очень хороши. Я говорила с Дженис, а Дженис говорила со мной, и иногда мы говорили о том, почему я плачу на кожаном диване в кафе, а иногда – нет, а потом я ела суп, дымный и сливочный и невероятно успокаивающий. Я макала в него тост.

Конец года был серым. Помню, что в тот год часто шли дожди, но, возможно, это просто жалкое заблуждение – и я много разговаривала с Дженис. Не знаю, сколько это продолжалось: недолго. Шесть недель? Восемь?

Потом я стала реже бывать в Фаррингдоне и нашла другое место, где можно было сильно переживать. Это было церковное кафе, и там Дженис не было. Там был рьяный викарий, который мне нравился меньше, но зато там был картофель в мундире. Нет ничего более совершенного, чем картофель в мундире – кроме, наверное, яйца. Немного Бога – это не слишком дорогая плата за картофель в мундире.

К тому же тот викарий хотя бы разговаривал со мной. То был очень плохой год, и я долго не могла снова начать разговаривать со своими друзьями. Как я уже сказала, у меня не находилось ничего человеческого, что можно было бы сказать. Из того мира, который я прежде любила, в новый мир, где я теперь жила, нечего было перевести, и именно этим интересны Дженис, и тот викарий, и та женщина в церковном кафе, которая готовила тот картофель в мундире: у нас был контакт. Они что-то говорили, и я их слышала, а они слышали меня. И я съедала картофель, и тот глубокий, дымный, соленый чесночный суп, и пила кофе, и

плакала на людях, а спустя какое-то время что-то снова изменилось, а спустя еще какое-то время все немного исправилось, и я больше никогда не видела тех, кто попал в эту историю. Я снова нашла своих друзей или большинство из них.

Я снова обрела голос. Я начала разговаривать с людьми из моей настоящей жизни, а не с посторонними.

И тем не менее они были важны: викарий, и женщина с картофелем в мундире, и в особенности Дженис. Они были достаточно важны, чтобы мне захотелось рассказать вам о них, когда речь зашла о том супе, что я приготовила – чесночном супе с картофелем в мундире.

Я приготовила и горячий сэндвич, но это вы умеете. Берите грюйер для остроты. Это самый умиротворяющий рецепт в этой подборке умиротворяющих рецептов, и к тому же он невероятно простой. На него нужно время, и все. Нужно время. (Вот вам и метафора.)

А если вы окажетесь в Фаррингдоне, то проверьте, есть ли еще там «Спроси Дженис». Там были ко мне очень добры однажды, давным-давно, в другой жизни.

Вот это я и рассказываю Джо, более или менее, хотя кое-какие детали она уже знает.

– Спасибо, Дженис, – говорит она, когда я заканчиваю.

Она убирает пустые тарелки, заваривает нам чаю, а потом снова включает «Проект подиум», и мы сидим, закутавшись в плед.

На 4 порции
2 крупные картофелины
Оливковое масло для сбрызгивания
Соль
1 головка чеснока
2 стебля порея
2 луковицы шалота
50 г сливочного масла
1,5 л овощного бульона
1 корка пармезана
30 г тертого пармезана
Черный перец
Немного шнитт-лука
2 ч. л. копченой морской соли

Вы знаете, как готовится картофель в мундире: натрите растительным маслом, посолите снаружи, наколите вилкой, отправьте в очень горячую духовку, 220 °С, на 45 минут. Уменьшите нагрев до 180 °С. Срежьте верхушку с головки чеснока, сбрызните оливковым маслом и заверните в фольгу. Положите чеснок в духовку к картофелю и пеките еще 45 минут.

Тщательно промойте порей и нарежьте тоненькими квадратиками. Нарежьте шалот завитками. Растопите сливочное масло в довольно большой кастрюле на слабом огне. Положите

порей и шалот и мягко обжаривайте 20 минут. Налейте бульон, добавьте корку пармезана и доведите до слабого кипения.

Вытащите картофель и чеснок из духовки и – бережно – взрежьте картофелины, чтобы они чуть остыли.

Выжмите запеченный чеснок из шкурок в кухонный комбайн и ложкой с прорезью отправьте туда порей и шалот. Превратите в пюре, понемногу добавляя бульон, а потом верните в кастрюлю. Не пытайтесь размолоть корку пармезана. Не кладите в комбайн картофель, он становится отвратительным (как клей). Извлеките мякоть картофеля (шкурки сохраните на потом) и венчиком осторожно вмешайте в суп. Если продолжать взбивание вручную, он станет чудесно-мягким, как самое хорошее пюре.

Сбрызните шкурки от картофеля оливковым маслом, посыпьте тертым пармезаном и отправьте в горячую духовку на 10 минут, чтобы сыр расплавился, а все остальное стало хрустящим.

Все посыпьте черным перцем. Нарежьте шнитт-лук ножницами для подачи и плесните еще оливкового масла. Копченая соль. Сырная картофельная шкурка в качестве бонуса.

Фасолево-фенхельная запеканка Дэнни

Дэнни отправляет мне рецепт запеканки из фасоли и фенхеля, и я немедленно ее готовлю, этим же вечером.

Я готовлю ее немедленно по двум причинам.

Во-первых, она идеальная. Фенхель становится мягким и чуть карамелизуется. (Я правильно сказала – «карамелизуется?» Он чуть пригорает на сковороде, края становятся коричневыми и золотыми. Пусть будет «карамелизуется».) Из фасоли и сливок получается густой, сытный маслянистый соус, пронизанный сладким чесноком, а пармезанная посыпка хрусткая и ломкая.

Во-вторых, когда Дэнни говорит, что что-то мне понравится, я точно знаю, что это так.

Это особо радостно, когда есть человек, который присылает тебе только то, что тебе понравится, когда в его жизни есть что-то, что он намерен внести в твою жизнь. Наверное, это человек, который знает тебя так же хорошо, как ты сама, как бы далеко он ни находился, как бы давно вы ни расстались. Человек, который вас понимает, иначе говоря, который вас знает, иначе говоря – по крайней мере в данном случае – который вас любит. Родня, вот что я хочу сказать. Настоящая родня.

Некоторые родные рождаются, другие – создаются. Вся моя родня здесь – созданная.

Говорят, что кровь не водица. На самом деле исходно поговорка звучала так: «Кровь завета гуще воды в утробе матери». Обещания, которые мы даем друг другу, важнее того, с чем мы родились, люди, с которыми мы что-то делаем, нам важнее людей, которые нас сделали, то, что нас связывает друг с

другом, – это выбор, каждый день мы выбираем друг друга. Я сама – из семьи, созданной выбором: мой отец, которому тогда было чуть больше, чем мне сейчас, посмотрел на двух маленьких девочек и решил «навсегда». Удочерение, брак, выбор – и я выбираю друзей как удочерение и брак: Джо, и Нэнси, и Отто, и Дэнни. Мы держались друг за друга – в огне, в урагане. Мы видели смерть очень близко, так, как в молодости не положено, и теперь мы – родня.

Это метафора, наверное, но иначе я говорить об этих историях любви не могу. Слово «друг» не несет в себе той нагрузки, которая мне нужна, – оно вообще не подразумевает груза. Оно не говорит о долге, об ответственности, о заботе. Оно не говорит о любви. Очень трудно писать об этом так, чтобы не получалось надлома или мелодрамы или приторности: у нас нет нужного языка.

Моя Джо, кем бы она ни была. Нэнси: сестра, жена. Дэнни, наш общий своенравный племянник: это проще, чем объяснить все наши запутанные нежные взаимозависимости. Сборище «тетушек», передающих гостинцы, открытки и любовь. Марк, наш «лондонский папа», и Роза, которая по-матерински обо мне заботилась и кормила рыбными палочками вместе со своей маленькой дочкой. Маленькая дочка – наша сказочная крестная – рисовала картинки. «Может, ты теперь боишься, что осталась одна, – написала она мне осторожно, когда Джим умер. – Но ты моя родня, так что не одна!» Это она подчеркнула два раза, красной ручкой, по линейке.

Когда я в последний раз что-то писала, это была история любви. Но эта книга – тоже история любви. Каждый день, когда я готовлю, и каждый день, когда я пишу и октябрьское солнце льется через стеклянную дверь на кухонный линолеум, я звоню Джорджи, целую Тео, гуляю с Нэнси. Дэнни шлет мне эсэмэски из Шотландии. «Уверен, тебе это понравится. Будешь в восторге. Это тебе».

В ответ я отправляю ему песню и несу ужин Джо, как это бывает каждый вечер, а она включает «Проект подиум», как это бывает каждый вечер. Ложки в тарелках, и мы – по-моему – всем довольны. Родня, дом, хаусхолд.

На 4 порции
6 зубчиков чеснока
2 веточки розмарина
1 лимон
2 ч. л. семян фенхеля
100 г хлебных крошек (по желанию)

4 ст. л. оливкового масла
2 × 400 г банки крупной фасоли
100 мл жирных сливок
2 крупные луковицы фенхеля
100 г пармезана
Черный перец
2 ч. л. нарезанной петрушки (просто ради цвета)

Мелко нарубите чеснок (я использую мелкую терку) и розмарин тоже мелко нарежьте. Раз уж достали терку, то снимите цедру с лимона.

В большой массивной сковороде, которую можно ставить в духовку, сначала поджарьте семена фенхеля – и хлебные крошки, если вы их используете (они не обязательны, но вкусные и хрустят). Без масла, только на огне. Отставьте на время.

На той же сковороде чуть подогрейте оливковое масло. Вмешайте в него чеснок, чтобы получилась паста, а потом добавьте розмарин и цедру. Еще раз размешайте и нагревайте 2–3 минуты, для соединения, но не давая подгорать. Если вам кажется, что начинается подгорание, тут же выключите огонь.

Возьмите ложку этого ароматного масла и отправьте в кухонный комбайн с одной банкой фасоли (жидкость из-под нее идет туда же). Добавьте сливки и выжмите сок половины лимона. Измельчите до максимальной однородности и отставьте.

Возьмите фенхель и отделите зеленые листики от белых луковиц, листики отложите на потом. Нарежьте луковицы по вертикали, получив длинные крупные полоски фенхеля (можно нарезать по линиям на луковице). Переложите фенхель в чудесное чесночно-лимонно-розмариновое масло и перемешайте, чтобы оно распределилось. Готовьте медленно, на довольно слабом огне, примерно полчаса, время от времени помешивая: надо, чтобы он немного поджарился и карамелизовался, стал мягким и румяным, но все же сохранил текстуру.

Пока фенхель готовится, приготовьте хрустящую пармезанную посыпку.

Нужны: духовка, разогретая до 180 °С, противень, пергамент и круглая разборная форма для торта со снятым дном: диаметр у формы должен быть примерно такой же, как у сковороды. Я понятно объяснила? Вы, по сути, готовите хрустящую сырную «крышку» для сковороды.

Вот что мы делаем: пергамент кладем на противень (чтобы не перетаскивать сыр через край). Форма для торта в роли барьера, поверх пергамента. Мелко натрите пармезан в круг, образованный формой для торта, не уминая его. Посыпьте

черным перцем, а потом осторожно отправьте в духовку. Запекайте 10 минут, пока сыр не расплавится и не пойдет пузырями, словно прекрасное золотое кружево. Достаньте противень, не выключая духовку, и поставьте остывать.

Когда фенхель будет готов, добавьте в сковороду вторую банку фасоли и залейте сливочно-фасолевым соусом из комбайна. Посыпьте семенами фенхеля – и хлебными крошками, если вы их используете. Запекайте 15 минут, а потом достаньте из духовки и положите сверху пармезанную корочку. Посыпьте зелеными веточками фенхеля и петрушкой. Цвет! Инстаграм! Фотки! Господи, как я проголодалась. Еще вина, наверное.

Фо

Если бы мне пришлось выбирать – если бы меня заставили, – я бы выбрала фо.

Я бы выбрала фо на все случаи жизни: на зимний мороз и летнюю жару. Я в целом выбрала бы вьетнамскую кухню, но фо в особенности: фо со слабо прожаренной говядиной, фо-бо, суп-лапша с тонкими полосками ростбифа и массой пророщенных бобов, колечками красного чили, веточками кинзы и вьетнамского базилика и мяты, ломтиком лайма. Для меня это – чистый уют. Я ощущаю его всем телом: богатый коллагеном бульон, блестящий слой золотистого жирка на поверхности, лапша, разворачивающаяся в горячем отваре.

Когда вы берете его навынос, говядина чуть доходит в бульоне: вы добавляете ее сами, с лапшой, из маленького пластикового контейнера. Добавляете траву и ростки из пластикового пакетика и едите из картонки, в которой все выдали. Я заказываю вьетнамские блюда для празднования и соболезнований, отношусь к ним так, как мадам Шампань относилась к шампанскому. Радуешься, печалишься, устал, на взводе, одинок, в компании: всегда есть фо.[6]

Кажется, что нет ничего, что фо не исцелил бы. Я понимаю, что это неправда – решительно и бесповоротно, – но тем не менее так мне кажется: мне кажется, что есть какое-то волшебство в костях, которые варились так долго, в богатом, сытном, золотом бульоне, который невозможно приготовить на скорую руку.

И потому мы с Тео готовим этот фо в такие субботы, когда все как в кино: первые дни осени, работает претенциозный фермерский рынок, листья, ветер. Я беру у него джемпер. Он из толстой красной шерсти, с каким-то темным отблеском, который заставляет его сиять. В шестнадцать лет я позаимствовала у мачехи лак для ногтей фирмы «Шанель» и пролила его на изнаночный шов джинсовой рубашки отца. У меня все еще осталась та рубашка, а вот мачеха – нет, так вот лак – руж нуар – как раз того цвета, что и этот джемпер.

Мы гуляем вдоль канала, который был мне знаком так, как я не знаю никакой другой географии: я его узнаю так, словно он все еще мой дом. В дорогом мясном магазине я целиком отдаюсь флирту с мясником – или, вернее, такому открытому и преднамеренному контакту, который люди принимают за флирт, но который на самом деле является искренним желанием узнавать. Посоветуйте, что мне купить, говорю я мяснику, и он продает нам пакет костей, кусок говядины больше раскрытой

ладони и два сирлойна. Мы покупаем лук, кинзу, кусок имбиря толщиной с мозговую кость. Погода холоднее, чем я ожидала: на прошлой неделе мы еще ходили в шортах, с голыми ногами, а сегодня колготки оказались слишком тонкими и этот одолженный джемпер меня просто спасает. Дома я жарю лук и имбирь на открытом огне газовой конфорки, бланширую кости в холодной воде, бросаю чеснок, палочки корицы, бадьян и кориандр в мультиварку. Кот Витабикс топчется вокруг меня, любопытствуя, а пока кости бланшируются, я сбиваю сгущенное молоко, сливки и сок каламанси в густой псевдокрем и ставлю в морозильник, чтобы потом было мороженое.

Я складываю бланшированные кости и голяшки в брюхо мультиварки, словно Тетрис, повернуть эту кость так, запихнуть луковицу между ребер, положить толстый диск голяшки сверху, словно крышку – и вуаля! Тетрис! Я никогда не играла в Тетрис, но паковала достаточно сложных чемоданов, чтобы понять метафору. Тео играет короткую мелодию на гитаре, а я заливаю кости холодной водой и ставлю мультиварку на 24 часа. Я по-прежнему буду здесь спустя сутки, и это обещание, и это – нечто новое. Спустя двадцать четыре часа мы будем заливать этим бульоном лапшу и второй из чуть обжаренных стейков, сыпать зеленый лук и кинзу и обжигающе-острые тоненькие чили. Через сутки мы по-прежнему будем здесь, ничего более срочного на нас не свалится. Никакой холод нас не затронет, за исключением погоды. Завтра принадлежит нам: мы за него поручились этим отваром.

Назавтра – фо или некий поддельный нагугленный его вариант, который можно приготовить у себя дома в Лондоне, а сегодня, пока я все еще не сняла одолженный джемпер, мы съедим первый стейк, а он приготовит картофель фри методом, который меня пугает. «Порой он делает такое, что меня ужасно нервирует», – думаю я, и это похоже на строчку стихотворения. И, как всегда, в момент сравнения живущего и умершего, прошлого и настоящего, тогда и сейчас я замираю и не могу поверить своей

удаче: что я здесь, я жива, когда столь многое умерло. Такая большая часть моей прежней жизни не добралась до сегодняшнего дня, а я каким-то образом добралась.

Когда-то я думала, что это стихотворение – о ком-то еще, и точно так же готовила этот фо для кого-то еще. Я готовила его в предсмертные дни – во всех смыслах – глубокой любви. И вот теперь я готовлю его в первые дни этого «может быть», этого «возможно», и, думая это и записывая это, я сознаю, что, если цитирую Ребекку Линденберг и готовлю мультиварочный, суточный фо из дорогого мяса и занимаюсь этим в его джемпере, красном, как тот краденый лак для ногтей, эти «может быть» и «возможно» уже немного неактуальны. По крайней мере на ближайшие сутки. И я обнаруживаю, что хотя мне по-прежнему страшно, я так испугана этой новой яркой надеждой и глупым счастьем, мне почему-то легче бояться в доме, пропахшем имбирем и пряностями, где воздух поет о чем-то далеком, о бадьяне и сытном золотом жире, который мы вычерпывали из мозговых косточек.

Честно, бульона получается очень много: две большие тарелки и два контейнера для морозилки. Нет смысла готовить меньшие порции, потому что на это уходит вечность. Наверное, на 8 порций или на 1 в 8 разных блюдах.

2,5 кг говядины (в основном грудинка, бычий хвост, если вы храбры, кости – если еще храбрее)
4 коробочки черного кардамона
4 звездочки бадьяна
2 палочки корицы
1 ст. л. кориандра
6 бутончиков гвоздики
1 длинная лента апельсиновой цедры
1 большая белая луковица
150 г имбиря
4 зубчика чеснока
40 мл рыбного соуса
2 ст. л. коричневого сахара
500 г сухой рисовой лапши
400 г стейка сирлойн (по желанию)
Для подачи
Кинза
Тайский базилик
Мята
Красные чили

Зеленый лук

Проростки сои (если вы их любите; я – нет)

(Купите нормального размера упаковки всего, используйте так много или так мало, как пожелаете. Думаю, вы знаете, сколько кинзы вам нравится класть. Я люблю побольше, он не любит вообще, она любит по чуть-чуть. Ну вы поняли.)

Вам понадобится большая кастрюля для бланшировки костей и хвоста и мультиварка. Так что давайте начнем с бланшировки. Возьмите кастрюлю, положите кости и хвост, накройте холодной водой и доведите до кипения. Кипятите примерно четверть часа с постоянно поднимающейся на поверхность отвратительной серой пеной, а потом слейте воду вместе с пеной и все промойте. Так-то гораздо лучше.

Упакуйте кости и хвост в брюхо мультиварки и засыпьте приправами и пряностями: кардамоном, бадьяном, палочками корицы, семенами кориандра, гвоздикой, апельсиновой цедрой.

Опалите лук и имбирь (щипцы, самое сильное пламя газовой горелки, держите, пока не почернеют), а потом отправьте в мультиварку. Положите зубчики чеснока, очищенные, но не нарезанные. Накройте холодной водой и включите слабый нагрев. Закройте и уходите. Уйдите на… ну не знаю… часов на 12.

Попробуйте бульон. Ну как? Правда, изумительный? Наваристый говяжий бульон уже сейчас изумительный, но станет еще лучше. И вам станет еще лучше.

Положите грудинку в мультиварку – и снова можно уйти.

Вернитесь еще через 12 часов. Не знаю, как описать этот момент, но это похоже на настоящее чудо. Все разварилось. Все растворилось. Все жирно блестящее и золотое, густое и темное, и все исцеляющее.

Ложкой с прорезью извлеките грудинку и другие вкусные кусочки мяса. Отложите.

Все остальное процедите через сито в огромную жаропрочную посуду. (Постарайтесь не забыться и по рассеянности не вылить этот бульонный эликсир в мойку. Ничего хуже не бывает, могу говорить с уверенностью, хоть и видела смерть человека. Тут ощущаешь безвозвратную потерю и бессмысленную, глупую трату времени.) Осторожно перелейте бульон обратно в мультиварку. Вмешайте рыбный соус и коричневый сахар. Снова попробуйте. Может, надо еще соуса, еще сахара.

Верните кусочки мяса в бульон и добавьте лапшу, а потом варите, пока лапша не станет мягкой: 4–8 минут, в зависимости от сорта (проверьте по упаковке).

Нарежьте травы, чили и зеленый лук, промойте проростки. Тонко нарежьте стейк, если вы его используете, чтобы он сварился прямо в горячем бульоне.

Подайте со всем: поставьте на стол миски с травами, чили, зеленым луком и проростками. Ощутите коллаген, железо, долгие часы в каждой золотистой ложке. Он не может вас от чего-то исцелить, этот суп, но может спасти на какое-то время, чтобы каким-то невообразимым способом вы добрались до следующей истории.

Ноябрь

Суп из белой фасоли

Озеро подо льдом, и я рада, что заказала суп.

В тот день, когда я поняла, что из квартиры придется съехать – я имею в виду Крохотную Квартирку, где я жила с Джимом, – я прошла вдоль всего канала до парка. В парке было кафе, где я проводила много времени – писала на краю озера – и в тот день, когда стало ясно, что все кончено, озеро было подо льдом, замерзло полностью.

Джим умер еще через полгода, но в тот момент я уже знала, что он никогда домой не вернется, сколько бы фо я ни готовила ради коллагена, сколько бы сердец ни насаживала на шампуры и сколько бы фиников ни отваривала. Сделать ничего нельзя было. Я шесть недель провела на Ближнем Востоке с родителями, привыкая четко видеть. Джима его мать забрала в лечебницу в его родном городе.

К этому моменту слово «дом» все равно лишилось смысла: мы больше не жили вместе и поэтому, видимо, перестали быть семьей. Мы очень долго утверждали, что даже без заключения брака, без совместной аренды жилья мы едины. «Мы другие, – говорили мы. – Мы особенные». А потом он лишился способности говорить, а с ней и нормально мыслить – и все.

Очень долго у нас были только слова, а потом и их не стало. Это снова заставило меня понять силу слова. Сила в том, чтобы сказать вслух, что именно тебе нужно, и к этому прилагается ясная, острая надежда, что кто-то услышит.

А потом мы их лишились, и все: он больше домой не вернется, и я это понимала. Мы все это понимали. А это значило, что от квартиры надо отказаться, а наше имущество разделить: конец главы. Именно тем вечером мы с Джо отправились на танцы, тем вечером она вернулась со мной в ту Крохотную Квартирку, где все было в коробках, в тот вечер мы решили, что построим жизнь из всего этого.

И вот я жду, когда Тео закончит работу, и если пойти от дома Тео в другую сторону вдоль канала – почти до старой квартиры, – то попадешь к тому кафе. Я заказываю тарелку супа и жду. Я не была здесь с того самого страшного дня. Это все было моим, это была моя территория, мое место.

Тео говорит, что нельзя войти в одну и ту же реку дважды, но можно прогуляться вдоль того же канала спустя несколько лет и в конце найти тот же суп. Воздух ледяной, солнце ярко светит, небо безоблачное. Свет точно такой же. Если бы все исчезло – скамейки, павильон, люди, – свет падал бы на воду точно так же,

и я нахожу это очень умиротворяющим. Свет не для нас, он не исходит от нас, он существует сам по себе, и разве это не радость? Разве это не дико и не чудесно? Свет остается.

Передо мной появляется суп, а вскоре после того, как я его доедаю, появляется Тео.

– Обожаю это место! – говорит он, обрадованный тем, что мне оно тоже нравится. Он смотрит на мою пустую тарелку и в стиле «Уитнейла и я» возмущается: – А мне почему супа нет?

«Может быть, наступит день, – думаю я, – когда я смогу рассказать тебе, чем было для меня это место. Ты ведь хотел знать все, и, может, я смогу тебе рассказать».

А вместо этого я говорю:

– Купи себе суп сам, скряга.

– Пойдем домой, – предлагает он. – Пойдем навестим кота.

– Домой, – соглашаюсь я. Потому что если я что-то и поняла, то это то, что дом там, где твое сердце, а твое сердце может одновременно пребывать везде. Дом – это то, что ты устраиваешь, и там, где ты это устраиваешь. – Когда-нибудь я приготовлю тебе этот суп. Если тебе повезет.

Вы замачиваете фасоль, вы печете хлеб, вы покупаете две мясистые голяшки ягненка и обжариваете, чтобы они стали румяными и хрустящими, а потом ставите слабо кипеть с фасолью и лучшим оливковым маслом, золотистым и блестящим, и розмарином, и лавровым листом, крепким бульоном (наверное, куриным, или бараньим, если достанете), белым вином и целой головкой чеснока в виде расплющенных зубчиков: все соединяется, жиры выходят в отвар, покрывая его золотыми пятнами, словно на рождественской открытке. Спустя долгое время – два часа, три – мясо начинает отставать от костей кусочками и полосками, а фасоль становится мягкой, как масло, и вы кидаете нарезанный кубиками картофель, а потом, в самом конце, каволо неро: листовая капуста варится, становясь в бульоне ярко-зеленой. Хлеб с хрустящей корочкой, и еще оливковое масло. Немного соли, может, хлопья чили. Ложка, тарелка, холодный солнечный свет. Надо сказать, что на следующий день он еще вкуснее: одно из тех блюд, которые приятно разогревать. Немного воды. Размешивание. Есть то, что требует времени и что стоит не забывать, к чему стоит возвращаться: к замерзшему озеру, недовольным лысухам, тарелке супа и свету, который вечный и неизменный.

– Я везучий, – говорит Тео очень спокойно, а потом берет меня под руку, и мы идем обратно вдоль канала.

Домой или к чему-то вроде него.

На 4 порции

150 г сухой фасоли
3 литра холодной воды
6 ст. л. + 3 ст. л. оливкового масла
2 моркови
1 небольшая луковица фенхеля
1 стебель порея
1 большая головка чеснока
2 голяшки ягненка
500 мл белого вина (выдохшееся просекко!)
500 мл крепкого бараньего бульона (я его готовлю из 2 бульонных кубиков)
2 большие веточки розмарина
Несколько листочков тимьяна
1 лавровый лист
Черный перец
250 мл кипятка (при необходимости)

Накануне вечером замочите фасоль в большом количестве воды в огромной кастрюле. В такой большой емкости она будет смотреться жалко. Не дайте себя провести и не кладите ее в кастрюлю поменьше: фасоль разбухает.

(Испеките хлеб.)

На следующее утро откиньте и промойте распухшую фасоль и верните ее в кастрюлю. Залейте 3 литрами холодной воды и доведите до кипения. Через 10 минут снимите отвратительную пену, еще через 5 минут снимите отвратительную пену, если появилась новая. Добавьте 6 столовых ложек оливкового масла и уменьшите нагрев до слабого кипения. Варите 3 часа, пока фасоль не станет мягкой. Откиньте и промойте. Не сложно, просто долго.

В какой-то момент в течение этих 3 часов почистите морковь. Нарежьте кубиками ее, фенхель и тщательно промытый порей. Извлеките из головки чеснока все зубчики и раздавите плоской стороной ножа. В большой чугунной кассероли нагрейте 3 столовые ложки оливкового масла и припустите морковь, фенхель, чеснок и порей. Это займет не много времени – может, полчаса?

Разогрейте духовку до 150 ˚C.

Когда овощи станут прозрачными и скользкими, сдвиньте их в сторону и положите голяшки. Поджарьте их на горячем чугуне, а потом залейте белым вином и бульоном. Добавьте розмарин, тимьян и лавровый лист. Традиция! Просто массу черного перца. Пока ничего не солите. Доведите до слабого кипения, накройте крышкой и поставьте все в духовку. Забудьте на 3 часа, и к этому моменту фасоль уже будет готова.

(Осадите тесто для хлеба.)

(Испеките хлеб.)

Добавьте фасоль в кассероль, накройте крышкой и поставьте на конфорку на слабый огонь. Энергично перемешайте, чтобы оживить вкус и аромат. Если суп слишком густой, добавьте 250 мл кипятка и размешайте. Попробуйте на соль: скорее всего, досаливать не придется благодаря бульону.

Разлейте суп по тарелкам. (Достаньте хлеб из духовки.) Ешьте.

Капуста

Влюбляться во время конца света опасно. Признаваться в любви во время конца света еще опаснее.

Это опасно, потому что оказывается, что прикончить свет непросто и апокалипсис требует времени. Все происходит и продолжает происходить. Планета продолжает вращаться, и ситуация улучшается, а потом ухудшается снова. В данный момент она снова ухудшается. Мне следовало бы гордиться тем, что я это предсказывала, но я гордости не испытываю. Только страх и гнев. «Со мной уже много чего случилось. Я столько лет отдала умиранию. С чего бы мне сейчас отдавать еще?»

Я опускаю нож на кочан и разваливаю его, словно череп.

«Оставайтесь дома, не выходите на улицу, смотрите, но не прикасайтесь». Те же самые указания, что и весной, но без искры новизны: только зима, серость, и Тео на другом краю города. Неужели не могло быть хоть чуть-чуть легче? «Все несложно, если не усложнять», – говорит Джо, и я стараюсь, но я же не виновата, что все тяжело.

Я снова разрезаю кочан: на четвертушки, а потом на восьмушки. Это успокаивает, а внутренности у капусты кружевные, запутанные и красивые. У моей подруги Эми Кей есть стихотворение, которое начинается словами: «О ты, прекраснейшая внутренность овоща!» Сейчас я говорю это капусте и укладываю ее на противень и отправляю в духовку, и хотя бы это всегда несложно.

Капуста разрезана на толстые клинья с гофрированными краешками, полита медом и бальзамической заправкой и запечена до хруста и даже подгорания, а нежная белая середка гладкая и распадается на нежные кусочки прямо под вилкой. Соленое, хрустящее, клейкое, острое, сытное и интересное. Она не должна быть отдельным блюдом, она должна была стать гарниром, но мы едим ее с хлебом, маслом и сладким белым вином – и все.

– Не хочу, чтобы капуста стала моей любимой едой, – мрачно говорит Джо.

Она смотрит на последний кусок капусты на синем блюде: он золотисто-коричневый, с почерневшими краями. Он похож на осень. Он пахнет медом, дымом и темнотой.

– Ну и не надо, – отзываюсь я. – Это не обязательно.

Мы сидим на двух концах дивана под леопардовым пледом, а блюдо стоит между нами.

– Ну и, – говорит она, и я чувствую смену темы.

– Ну и что?

– Ну и все, – говорит она. – Ну и что ты собираешься делать с Тео?

– С Тео?

– Этот нехороший кусок пока только на четыре недели, – она указывает на объявление по телевизору, на туманное будущее, на кто-знает-что. Этот апокалипсис все идет, и это еще не все. Я это понимаю лучше многих. – Он может и затянуться, – продолжает она. – Это может быть на месяцы.

– Знаю, – соглашаюсь я.

– Так какой у тебя план? – спрашивает она, и я неожиданно снова вся в слезах. Это время должно было быть легким!

– Дело в том, что на самом деле я его люблю, – признаюсь я Джо, а та просто очень нежно говорит:

– Знаю, подруга, знаю. – И кладет мне на тарелку последний кусок капусты: квинтэссенция любви.

На 4 порции (но на самом деле все съедят двое)

1 небольшой кочан савойской капусты
2 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. бальзамического уксуса
2 ст. л. меда
1 ст. л. хлопьев соли

Разогрейте духовку до 220 °C.

Разрежьте кочан на половинки, на четвертинки, на восьмушки. Восемь гофрированных клинышков, разложенных по противню.

Сбрызните маслом и покрутите в руках, чтобы все им покрылось.

Полейте бальзамическим уксусом по длине (по вертикали относительно противня), а потом – медом по ширине (по горизонтали, наверное?), чтобы получилась великолепная липкая решетка.

Посыпьте солью и запекайте 8 минут. Возможно, капусту стоит перевернуть, но я честно с этим не заморачиваюсь, и все равно это самое любимое блюдо Джо.

Буррида

В ранней юности я некоторое время жила в замке.

«Ты сможешь, – сказала я себе, – сможешь просто переехать во Францию и жить в замке!»

Кормили в замке отвратительно, но мне иногда удавалось сесть на длинный медленный автобусный рейс до Экса. Я отыскала там английский книжный магазин, кафе с дешевым кофе и ресторан, где подавали настоящую прованскую еду: хлеб, сливочное масло и бурриду.

Буррида – это нечто между супом и рагу: крепкий пряный навар (рыбный бульон, который медленно варится с шалотом, сельдереем и травами), благодаря вбитому айоли преображенный в гутой, чесночный, дымный, благоухающий шафраном суп, сытный и блестящий, а в нем – ломтики картофеля, разваренные до нежности, и пухленькие креветки, и лепестки желтоватой трески, и все это выкладывается на толстый поджаристый кусок дрожжевого хлеба, намазанного маслом и чуть подгоревшего, так что он впитывает в себя сладкое дымное масло и густую сливочную жидкость. И еще хлеб, чтобы макать в тарелку.

Этим утром я проснулась и поняла, что хочу приготовить бурриду. Этим утром я проснулась с неким чувством – с чувством,

что что-то обязательно произойдет, с чувством вроде переезда в замок или с чувством побега.

И вот я жила в том замке посреди виноградника, в милях и милях от всего, и спала на грязном чердаке и работала на семью – настолько странную и старую, что даже в то время думала, что когда-нибудь расскажу эту историю. В конце концов я сбежала из того замка, чтобы жить с Нелиусом в Париже.

Я там обжилась, а потом встретила Джима и переехала в Восточный Лондон, и там тоже обжилась, а потом встретила Джо и переехала в Южный Лондон и вроде как тоже наладила новую жизнь. А теперь есть еще Тео. Тео, который – пока, на какое-то время, навсегда, как знать? – здесь, и живой, и в моей жизни. Я пристраиваю телефон к тостеру (место Джорджи) и звоню ему.

– Мне надоело жить так далеко, – заявляет он в качестве приветствия. – Надоело, что я не могу с тобой видеться. Надоело, что кот не может выйти на улицу.

Витабикс желает – отчаянно желает – стать уличным котом. Он прижимается своей медовой мордочкой к стеклянным дверям, вывинчивается на балкон, когда ему удается проскользнуть мимо Тео.

– Посмотри на него, – говорит Тео и поворачивает телефон так, чтобы мне было видно. Витабикс охотится на паука, паук находится по ту сторону окна. – Ему тут противно. Мне тут противно.

– Если тебе там противно… – Я помешиваю суп и решаю, хватит ли у меня храбрости. – Если противно, то надо переехать.

– Переехать? – переспрашивает он.

– Поближе ко мне, – говорю я. – Поближе к нам с Джо, чтобы я могла дойти до тебя пешком. Чтобы ты мог приходить к нам поужинать. Тебе стоит переехать поближе ко мне.

– Переехать ближе к тебе, – говорит он, а потом, словно слышит это в первый раз, повторяет (ярко, как чеснок, сладко, как оливковое масло): – Мне стоит переехать ближе к тебе.

– Если захочешь, – добавляю я, вмешивая айоли.

Считается, что айоли – это сложно, но это вовсе не обязательно. Надо быть аккуратным, но не бояться. Нельзя слишком долго колебаться. Надо просто делать.

– Думаю, хочу, – говорит он.

– Я тоже хочу, – говорю я и в который раз – как и всегда – поражаюсь тому, как важно говорить вслух, чего ты хочешь, и той яркой сладкой радости, когда кто-то откликается и готов это тебе дать.

На 4 порции

1/2 белой луковицы + 1/2 белой луковицы
1/2 стебля порея + 1/2 стебля порея
1/2 луковицы фенхеля + 1/2 луковицы фенхеля
1 ч. л. оливкового масла + 1 ч. л. оливкового масла
750 мл кипятка
100 мл + 100 мл белого вина
2 кубика рыбного бульона
Несколько веточек тимьяна
115 г молодого картофеля
150 г копченой макрели
150 г филе белой рыбы
120 г очищенных вареных креветок
Багет для подачи

Для айоли
3 головки чеснока
3 яичных желтка
3 ст. л. белого винного уксуса
Щепотка соли
250 г оливкового масла
Лимонный сок (по вкусу)

Мелко нарубите по половине репчатого лука, хорошо промытого порея и луковицы фенхеля. В большинстве кухонь имеется некая трехкомпонентная основа, которая идет почти во все блюда: софрито, мирпуа. Святая Троица… и вот эта – моя. Я обожаю резкость фенхеля, мягкость порея, едкость репчатого лука или шалота.

В массивной кастрюле жарьте эти три чудесных продукта в чайной ложке оливкового масла 10 минут. Влейте 750 мл кипятка и 100 мл белого вина, а потом добавьте бульонные кубики и размешайте. И тимьян. Это, по сути, нечто вроде бульонной основы. Я знаю, что так неправильно, но не могу взять в толк, как это можно – варить рыбные головы в общем жилище. Так что вот. Давайте оставим это слабо кипеть примерно час или полтора, если у вас есть время.

Что до айоли – это звучит сложно, но на самом деле проще простого: натрите чеснок в емкость кухонного комбайна, добавьте яичные желтки, уксус и соль. С работающим мотором постепенно вливайте оливковое масло. Немного лимонного сока – по вкусу. Вот, в сущности, и все: идеальный чесночный майонез, который хорошо хранится и который можно класть туда, куда вы привыкли класть майонез. (Часть пойдет на то, чтобы загустить

отвар, а часть намажем на хлеб для макания.)

Мелко нарубите вторые половинки лука, порея и фенхеля и тушите со второй чайной ложкой масла до мягкости – минут 15. Добавьте оставшиеся 100 мл белого вина и упарьте вдвое. На это уйдет еще примерно 15 минут, и за это время вам надо нарезать молодой картофель на куски размером примерно с кончик пальца.

Процедите фальшивую бульонную основу в какую-нибудь емкость (осторожно: не вылейте случайно драгоценную жидкость в мойку, она вам нужна!), а потом перелейте обратно в кастрюлю. Выкиньте отцеженные кусочки.

Доведите фальшивую основу до слабого кипения и положите картофель. Варите 5 минут, а потом положите рыбу, креветки и варите еще 10 минут. Приготовьте тарелки.

Разложите фенхель, порей и лук по тарелкам, ложкой с прорезью выудите рыбу. Разделите рыбу на хлопья (кожу выбросьте) и разложите по тарелкам. Выудите картофель и разложите его по тарелкам тоже.

Багет, наверное. (Скорее всего, из готового теста – в этом-то году.)

И вот единственный сложный момент: надо вбить половину айоли в бульон. Чтобы он не расслоился, надо вбивать бульон в айоли, а не наоборот. Вот так. Положите половину айоли в пустую кастрюльку (может, ту, в которой тушились овощи?). Не прекращая сбивания, понемногу вливайте горячий бульон. Ложка бульона – сбейте до однородности. Повторите, повторите, повторите.

Залейте чудесным чесночным отваром рыбу и картофель в тарелках. Намажьте остаток айоли на горячий багет. Вспомните тот давнишний замок и историю, которая вас из него увела, и историю, которая привела вас сюда, привела домой.

Начинка Зельды

У меня есть подруга, которая живет в Норидже, в высоком узком доме с синей дверью, и приезжать к ней – это как возвращаться домой из пансиона. Я никогда не возвращалась домой из пансиона, но мне представляется, что это все равно что приехать к Джулии: сойти с лондонского поезда, сесть в такси, войти в синюю дверь, и в ванну, чистую ночнушку и пышки. Ночнушки у Джулии длинные, белые, хлопчатые, с кружевами на шее и запястьях, а пышки смазаны медом, и их едят перед камином, и рядом лежит длинный гибкий пес, словно на средневековой картине, а если вы ночуете у Джулии в кабинете, то там тоже камин и книги до потолка, а если ночуете в мансарде, то там будет столик с кувшином гиацинтов и белая кошечка, спящая в кресле, набитом конским волосом. В доме у Джулии времени не существует: это не сейчас, но кто знает когда?

В какой-то год (когда?) я поехала туда на День благодарения и была благодарна: конфи из бедер индейки, запеченная индейка и маленькие горячие булочки, и чистые белые салфетки, и два сорта начинки. Про английскую начинку я знала, а вот про американскую – нет, а она, на мой вкус, просто невероятная, с массой текстур и вкусов, и она мне настолько понравилась, что я отказалась от всего остального и ела только ее. А это уже говорит о многом, если вспомнить, насколько вкусным бывает конфи из бедер индейки и как редко попадается. На тот День благодарения собралась странная компания: Зельда и Тедди из Парижа, Джорджи из деревни, я. Было и множество отсутствующих, в первую очередь – Джим, но еще и Джо, и Нэнси, и Нелиус, и еще много других.

Джулия готовит напитки, Джорджи томит индейку. Зельда готовит американскую начинку и, поднимая свой бокал в процессе готовки, говорит: «В следующем году в Иерусалиме!»

Эти слова евреи традиционно говорят на Пасху, и они имеют особое религиозное и культурное значение. Однако когда их произносит Зельда, она имеет в виду: в следующем году все будет ОК. В следующем году мы все соберемся здесь, и в следующем году мы все сможем снова быть дома.

Это – начинка Зельды. В нее входят колбаски, а еще хлеб, а еще яблоки, и жареный шалфей, и репчатый лук, и куриный бульон, и яйца. Она внутри вроде как мягкая и слоистая, а снаружи – хрустящая и вязкая. Там есть абсолютно любые вкусы. Не могу понять, как это может быть гарниром: это – главное

блюдо, это целый ужин в одном. А еще я не могу понять, как можно ограничивать себя и есть ее только в День благодарения. Зельда, которая терпеть не может радиопрограмму «Диски необитаемого острова» за «надуманный дефицит», определенно так не делает.

И вот теперь я готовлю праздничную начинку, а в голове у меня звучит пасхальное пожелание Зельды, а Джо накрывает на стол, хотя за него сядем только мы, а Тео отправляет мне сведения о домах, где Витабикс сможет гулять на улице, а Тео сможет заходить к нам на ужин каждый вечер, если мы его позовем. В следующем месяце, может, в следующем году. Скоро.

И вот так я сейчас готовлю эту начинку с мыслями о друзьях, которые так далеко: Джорджи, Джулия, Зельда, Тедди, Нелиус, Нэнси, Отто и все остальные – и надеюсь, что когда в следующий раз соберусь ее готовить, мы снова будем вместе, готовя ее не удаленно по зуму, а за кухонным столом у Джулии дома, и будем говорить «В следующем году в Иерусалиме», будь то в Пасху, в День благодарения или в Рождество или в еще какую-то дату, которую мы сможем отыскать в нашем общем культурном сознании, чтобы отпраздновать, в сущности, то, что мы живы, мы здесь, мы каким-то образом попали домой. В следующем году. В следующем году в Иерусалиме.

На 4 порции как главное блюдо (не гарнир)
1 небольшой батон хлеба на закваске
2 ст. л. оливкового масла
Большая щепоть соли
1 × 180 г упаковка готовых очищенных каштанов
100 г сливочного масла
1 зеленое яблоко
1 большая белая луковица
4 зубчика чеснока
500 г свиных колбасок (примерно упаковка)
4 веточки розмарина

Горсть свежих листьев шалфея
Черный перец
2 ч. л. хлопьев чили
2 ст. л. сухого хереса
2 яйца
500 мл холодного куриного бульона (приготовьте заранее, не рассчитывайте на бульонный кубик + кипяток, иначе яйца свернутся)

Вам нужна просто громадная миска. Я обычно не оговариваю посуду, но правда: достаньте миску побольше.

Начните с того, что поломайте хлеб на куски. Когда я говорю «ломайте», я имею в виду используйте нож для хлеба, потому что, как говорит Джо, хлеб на закваске слишком колючий. Куски размером на один укус смешайте с оливковым маслом и солью в форме для запекания в духовке. Включите духовку на 150 °C, поставьте хлеб в духовку и пусть подсушивается, пока вы занимаетесь остальным.

Дальше нечто простое: все нужно нарезать, поджарить в большом количестве сливочного масла и переложить в ту громадную миску. Я буду давать указания, но, если честно, я вам не нужна. Я буду рядом, но вам не понадоблюсь.

Начните с каштанов: нарежьте их крупно. На большой сковороде растопите немного сливочного масла – граммов 15, ориентировочно, только чтобы продукт не прилипал. Довольно слабый огонь. Положите каштаны и готовьте 4–5 минут, изредка помешивая.

Теперь очистите и нарежьте яблоко. Переложите масляные каштаны в миску. Положите на ту же сковороду еще немного сливочного масла и жарьте яблоки примерно 5 минут.

Очистите и нарежьте лук и чеснок. Переложите масляные яблоки в большую миску. Добавьте на сковороду еще немного масла и жарьте лук и чеснок: может, 10 минут? Старайтесь, чтобы чеснок не пригорел, но всегда можно добавить еще масла и лишний раз помешать.

Сейчас стоит проверить хлеб. Он выглядит поджаристым? Он подрумянился? Вытаскивайте его и тоже кладите в миску. Теперь вы поняли, почему нужна была такая большая.

Теперь крупно нарежьте колбаски. Не беспокойтесь насчет их шкурок. Выбрасывайте те куски, которые отваливаются, но не зацикливайтесь на этом. Надо просто провести ножом вдоль колбаски, а потом нарезать ее на куски. Часть сохранит форму фрикаделек, часть – рассыплется. Это не страшно.

Отправьте масляные лук и чеснок в большую миску.

Положите на сковороду еще немного сливочного масла и жарьте кусочки колбасок минут 10, до подрумянивания, изредка мешая. Вы уже знаете, куда они отправятся: в большую миску.

Оторвите листики розмарина от веток.

На этот раз положите на сковороду побольше сливочного масла (большой кусок!) и дайте ему топиться и пениться. Прибавьте огонь, немного. Положите листья розмарина и шалфея – они заскворчат – и жарьте 3–4 минуты. Пусть шалфей станет чуть хрустящим. Очень вкусно.

Добавьте все это в большую миску с массой черного перца и хлопьями чили.

Не снимая сковороды с огня, налейте в нее херес, чтобы деглазировать сковороду: пар от холодного алкоголя, попадающий на горячий металл, отделит все вкусные поджарки со дна, и тогда их можно отскрести ложкой и тоже отправить в миску. Давайте, делайте.

Смешайте все, что оказалось в вашей чудесной миске. («Что за фантастическая и большая миска!» – сказала как-то моя сестра Би, глядя на очень большую и очень старую пластиковую емкость. На самом деле фантастическим был только ее размер, но Би была так довольна, что это стоило повторить дважды. Что за фантастическая и большая миска! И теперь она полна начинки!)

Переключите духовку на 180 ˚С. Содержимое миски вывалите в форму для запекания, где подсушивался хлеб, и хорошенько утрамбуйте. Сбейте яйца с куриным бульоном и ровно разлейте по начинке. Положите мелкими кусочками оставшееся сливочное масло и запекайте 40 минут. И все это время испытывайте благодарность. Что за фантастическая и большая миска! Что за обилие сливочного масла! Что за год – и, благодарение Господу, мы все еще здесь.

Декабрь

Цветная капуста с пастой «Мармайт» и сыром

Сад под снегом (это просто красивый способ сказать, что все замерзло и все мертво).

Упомянутый снег – это легкая присыпка, словно сахар из сита, а травы теперь дома, на кухонном подоконнике. В остальном на дворе только асфальт и контейнеры, и даже снегу не особо удается улучшить картину. Кухонная дверь закрыта, единственные птицы – это зеленые попугайчики, и даже кошка Мицуки перестала нас навещать. Думаю, она дома, со своей семьей. Наши собственные близкие, близкие друзья, близкая родня – сейчас далеко.

Невозможно поверить, что снова придет весна. И все же в ящике у двери лежит масса семян, так что, похоже, что-то во мне еще в это верит.

Я вешаю гирлянды на заборы и тепло укутываю компостный бак. Я выдергиваю последние сорняки и убираю сломанные стебли лета. Под конец руки у меня коченеют, но это нечто

настоящее. Мне нужно что-то, за что можно цепляться, на что можно положиться.

Лондон открыт, но как-то ненадежно: мы сидим в пабе и строим планы на все возможные случаи. Рождественская вечеринка с карри, обожаемая Джимом традиция, явно исключена. Яблоки в тесте в последнюю субботу перед Рождеством тоже маловероятны: я ела яблоки в тесте с Зельдой и Тедди каждый год с момента нашего знакомства – даже в те годы, когда Джим умирал и все было плохо. В этом году у них не получается вернуться из Франции.

И я начинаю понимать, что все равно не хочу что-то устраивать. Нет, я не то что не хочу праздновать Рождество. Чего я не хочу, так это устраивать празднество. Не хочу, чтобы еще одно Рождество пришлось на темное время. Не хочу заботиться о рождественском столе, не хочу готовить традиционное запеченное блюдо, потому что терпеть не могу его готовить. Я даже есть его не люблю. Джим его обожал, а я… не приготовив за год ни единого, я понимаю, что это не мое. А живая пока я.

И вот что мы планируем: я и Нэнси с Отто, я и Джо с Дугласом и Джорджи, я с Тео. Дебо сидит в замерзшем саду и перекрикивается с нами. Нора, освоившая новенький телефон и только что оставившая позади девять лет, по фейстайму демонстрирует мне свое расписание, розетку пони-клуба и похвальную грамоту. Мои родные в зуме. Зельда в зуме. Мои бабушка и дедушка на телефоне. Тео после работы ходит от риелтора к риелтору по темноте. Все кажется страшно ненадежным, но все-таки есть мы с Джо под леопардовым пледом, и есть этот сад: он ждет, он готов.

Я захожу в дом, и мне нужно тепло: простое тепло, простой уют. А еще я умираю от голода.

На самом деле я хотела бы лепешку, но лепешки зачерствели, и вообще нам нужно нечто настоящее. Нужны овощи и ужин, настоящий ужин на столе к восьми. Так что я готовлю вот что: цветную капусту под сыром, но необычную, с сытным соусом бешамель из сгущенного молока без сахара, приправленного чеддером и большой ложкой «Мармайта»: жареную цветную капусту с хрустящими краешками, горстями зелени, положенной ради ЗОЖ, и увенчанную – вот в чем фокус – черствыми крампетами, измельченными в блендере и поджаренными на сливочном масле.

На 2 порции

2 яйца

150 мл сгущенного молока (без сахара!)

2 ст. л. пасты «Мармайт»

220 г чеддера

1/2 ст. л. крахмала

1 небольшой кочан цветной капусты

2 крампета (не страшно, если черствые)

2 ст. л. сливочного масла

2 большие горсти нарезанного кейла (проще это сделать ножницами, я считаю)

2 ч. л. нарезанной петрушки

Возьмите большой кувшин и сбейте в нем яйца, сгущенное молоко и «Мармайт». Просто.

В миску натрите чеддер. Теперь добавляем туда крахмал. Понимаю. Странный поворот, но даю слово: это нормально. Все просто будет чуть более гладким, чуть более блестящим, ровным и сияющим. Крахмал – это странное волшебство, так что давайте просто сделаем так. (Положите крахмал и размешайте.)

Промойте цветную капусту и разделите на маленькие соцветия. Вскипятите воду в чайнике. Не знаю, как бы люди жили без чайников. Выложите капусту в кастрюлю и залейте кипятком. Поставьте на умеренный огонь и варите 10 минут или до мягкости.

Пока капуста варится, поджарьте крампеты, а потом в кухонном комбайне измельчите их до крупных крошек. Возьмите сковороду, которую можно ставить в духовку и достаточно большую, чтобы все поместилось, поставьте на умеренный огонь, растопите сливочное масло и жарьте крошки, пока они не подрумянятся. Постарайтесь, чтобы они не подгорели, но не огорчайтесь, если это все-таки случится.

Когда капусте останется вариться около минуты, добавьте нарезанный кейл и варите минуту, просто чтобы листья стали ярко-зелеными. Откиньте все на дуршлаг, а потом вывалите на сковороду, чтобы остатки жидкости ушли паром.

Не выключайте огонь под сковородой, а добавьте в нее смесь яиц, молока и «Мармайта», а также сыр и мешайте, мешайте, мешайте, чтобы все соединилось. Посыпьте крошками и поставьте под горячий гриль на 5 минут, пока поверхность не начнет пузыриться.

Посыпьте петрушкой – для зрительного эффекта – и ешьте сразу же, из сковороды, ложками.

Печенье с марципаном, вишней и шоколадной крошкой

Я опять готовлю печенье с шоколадной крошкой – и тут Тео звонит и говорит, что мне надо прийти и посмотреть один дом.

Я неравнодушна к печенью: так было всегда, но за этот год я весьма усовершенствовала свое искусство. У меня было много времени, чтобы практиковаться.

Шоколадная крошка здесь неверное именование. Я исходно против шоколадной крошки: она плавится равномерно и предсказуемо: кусочки шоколада имеют одинаковый размер и одинаковую текстуру. В шоколадной крошке есть нечто искусственное. Кусочки шоколада в моем рецепте – это скорее осколки, стружки и слишком крупные куски. Они расплавляются речками и лужицами и приятно-солидными горьковато-сладкими узелками. Это – большая плитка шоколада, разбитая кухонным ножом неравномерно и произвольно и подмешанная отчасти в тот момент, когда тесто еще тепловатое.

Ключ к идеальному печенью – это текстура, и именно поэтому вы а) отказываетесь от шоколадной крошки и б) кладете мягкие вишни и нежные кусочки марципана.

Короче, в печенье – да – марципан, вишня, и такие вот лужицы темного шоколада, и копченая соль, и когда звенит телефон, я решаю, что это поставленный на девять минут таймер.

– Привет! – говорю я удивленно.

А он говорит:

– Сможешь со мной встретиться через двадцать минут?

А я уже обуваюсь. Я кладу четыре теплых печенья в карман пальто, оставляю последние два противня под присмотром Джо и обещаю вернуться к чаю.

Вскоре я смотрю на Тео, и почти сразу же мы смотрим дом. Мы все сразу понимаем. Я влюбляюсь с первого взгляда (но в этом нет ничего нового, так?). Это – обшарпанные викторианские таунхаусы, вроде нашего с Джо, с большим эркером и маленьким кабинетом на задней стороне, который смотрит на сад и птиц. В темноте сада не видно, но мы знаем, что он есть.

Когда мы уходим, начинается снегопад. Я сую замерзшие руки в карманы и благодарю Бога за все еще теплое печенье. Огни Сити – уже без работников, но все еще слабо подсвеченного – раскинулись по горизонту с одной стороны, а с другой – неподвижность парка: сплошные колокольни и голые деревья. «Это Лондон, Джим, но не тот, что знали мы».

Джим никогда добровольно не бывал к югу от реки: он был лондонцем старой школы, хамоватым снобом. «Я приехал на южный берег ради гребаной свиной вырезки?» – вопросил он у Отто при первой их встрече, и Отто так никогда его полностью не простил. Он поделился со мной этой историей в день смерти Джима, когда мы валялись в объятиях друг друга, все шестеро: я, и Нэнси, и Дэнни, и Джо, и Отто плюс Биз – и говорили о том, как Джим был худшим и лучшим из нас. На самом деле это были настоящие похороны Джима: шесть бутылок вина, три пачки синего «Кэмэла» и перечень его недостатков.

– Он мне казался чудесным человеком, – говорит Тео оптимистично.

Тео встречался с ним пару раз: Джим внушил ему симпатию и уважение, как всегда было с теми, кто по-настоящему его не знал.

– Он был чудесным, – откликаюсь я. – Чудесным и ужасным.

Мы сидим в темноте на скамейке и делим печенье.

– Это лучшее в мире печенье, – говорит Тео.

А я спрашиваю:

– Так ты его берешь?

И пока я ем второе печенье, он звонит риелтору, вот прямо сразу, а потом мы целуемся на прощанье, словно это какое-то кино.

Когда я возвращаюсь домой, Джо успела сделать еще дюжину печений согласно инструкции, и каждое безупречно. У меня нет настроения что-то опять готовить, так что мы съедаем их вместо ужина: две чашки чая, четыре серии по телику, и лучшее в мире печенье.

На 24 печенья

200 г сливочного масла

300 г темно-коричневого мягкого сахара

100 г темного шоколада
50 г марципана
1 яйцо + один желток
200 г обычной муки
50 г порошка какао без сахара
1/2 ч. л. пищевой соды
50 г вяленой вишни
Копченая морская соль

Разогрейте духовку до 180 ˚С. Выстелите противень пергаментом. Найдите решетку.

Растопите масло в кастрюльке на небольшом огне, пусть оно вспенится и почти начнет пригорать, так оно станет коричневым: вы заметите, что запах стал просто восхитительным.

Сбейте растопленное масло с сахаром до полной однородности. Сейчас я использую стационарный миксер, но это можно сделать и просто в большой миске деревянной ложкой или венчиком.

В это время нарежьте шоколад: тонкими осколками, крупными кусками, неаккуратно и бредово, и марципан так же.

Когда вы с этим закончите, масло с сахаром уже будут готовы к яйцу и дополнительному желтку. Добавьте их и снова сбейте, а потом положите муку, какао-порошок и соду и снова тщательно сбейте. Осторожно вмешайте шоколад, марципан и вишни. Тесто!

Чайной ложкой выложите на противень НЕ БОЛЬШЕ ШЕСТИ печений. Если их будет больше, они сольются при выпекании. Ужасная фраза получилась, но она показывает, насколько все серьезно. Посыпьте копченой солью.

Ставим печенье на 9 минут. Оно очень легко пересушивается. Не допускайте этого. Оно вам покажется недопеченным. Это не так. При остывании печенья станут прочнее, клянусь.

Печенье – на решетку. Если оно подгорело или оказалось жестким, следующую партию пеките 7 минут. Если оно сильно недопечено, попробуйте поставить на 10 минут.

Повторите со следующей порцией теста. Постарайтесь не обжечь язык, поедая печенье сразу же.

Поджаренные сэндвичи с джемом

Насчет призраков есть масса заблуждений.

Первое – или, может быть, самое распространенное – это то, что в плане истинных явлений Хэллоуин уступает Рождеству. Опасны дни рождения, и свадьбы, и крестины, и похороны других людей – но Рождество, если вы его отмечаете, – это настоящее минное поле эктоплазмы и внезапных и неожиданных потрясений.

Каждый день – это воспоминание, каждый день – это явление призрака. На Рождество мой дом полон призраков. Одна только коробка с елочными украшениями вызывает полдюжины призраков. Соломенный ангелочек из дома моего детства (он есть у каждого) и пара стеклянных ангелочков из Варшавы, где мой отец (ушедший из семьи) жил, когда я была маленькая, до того, как окончательно исчезнуть из моей жизни. Разукрашенный стеклянный краб с выпуклыми черными глазками, которого мы с Джо импульсивно купили, демонстрируя Крабу, что о нем помним. Гитарная струна, которую Дэнни порвал в день нашего знакомства. Нитка бусин с нашими именами: ЭЛЛА—ОТТО—ДЖО—ДЖИМ—НЭНСИ—ДЭННИ—БИЗЛ. Косточка от козлятины карри с нашей первой рождественской вечеринки с карри, отполированная, раскрашенная и подвешенная на ленточку. Эти призраки – целебные, горьковато-сладкие, но терпимые. Хорошие призраки, почти живые призраки в череде Рождеств – несмотря на все. Я вынимаю их из папиросной бумаги и раскладываю по кухонному столу.

Но есть и другие призраки, более страшные призраки. Мишура, которую Зельда привезла из Парижа в тот год, когда я вообще ничего не украшала. Крошечное деревце, которое стояло у Джима в больничной палате, хотя он уже не понимал, что такое Рождество и кто мы такие. Эти призраки – злобные. Если хотите – они очевидные. Представьте себе отчаянный звонок в реанимацию, кровь на стенах, очертания яйца, забытого на сковороде. Дело в том, что если поджарить яйцо на сковороде и оставить его там на несколько дней, то очертания яйца остаются на чугуне ржавчиной надолго, даже если вы ее скребете, скребете и скребете. Чугунную сковороду отскребать не положено, но если вы это все-таки сделали, то ее положено заново подготовить. Но подготавливал сковороду всегда Джим, а не я, и посуду мыл Джим, а не я, а после того утра Джим уже никогда больше не был Джимом. Так что ее так как следует и не подготовили, и очертания яйца так навсегда и остались на сковороде призраком.

Или мне казалось, что навсегда, потому что ее уже нет. Это был шестой день на идиотском ЛЕГО адвент-календаре Джима, и теперь это, наверное, стало первым днем явления рождественских призраков.

Последнее яйцо. Последние шаги и последние настоящие слова. Накануне Нового года ему провели операцию на мозге, и Дэнни приехал из Шотландии с бутылкой джина и банкой джема для нечестивых коктейлей, а Нэнси принесла карты таро, и мы гадали снова и снова, пытаясь заглянуть в будущее, которое уже здесь. С остатками джема мы приготовили поджаренные сэндвичи и оплакивали ее деда, который умер, и Джима, который умирал. Мы намазали маслом дешевый хлеб, пропитали его яйцом и сахаром, поджарили его, как жарят сыр, придавив той самой чугунной сковородой, на которой остался призрак завтрака, словно это был импровизированный пончик, скрещенный с французскими тостами. Джем растопился, яичный хлеб стал хрустящим и румяным, сахар – рассыпчатым, легким и чудесным. Получилась совершенно нелепая еда, но нелепее смерти ничего не существует. Нам не хотелось никуда идти, я вообще могла ходить только в больницу, но мне туда не хотелось, и мы прижались друг к другу, и гадали по картам таро, и ели поджаренные сэндвичи с джемом, и ждали.

Из Манчестера приехала Джо, чтобы мрачно сидеть со мной в пабе и в полном молчании держать меня за руку. Тогда она была дружна с Джимом, а не со мной, но я любила ее за это понимающее молчание. И мы сидели, и надеялись, и строили планы. Мы – планировщики. Как говорит Зельда, «в следующем году в Иерусалиме».

И вот как можно изгнать подобных призраков: совершить возлияния, подобно древнему греку. Устроить в их честь рождественские вечеринки с карри. Поднимать за них тосты – вином, пельменями или портвейном. Заставлять незнакомцев произносить их имена. Ты живешь ради них, а в этом году ничего этого нет, и это уныло, мрачно и странно. Мы пересчитываем своих мертвецов, обрубаем концы и скорбим в одиночестве.

На кухонном столе не хватает места для нормальной готовки: вся поверхность занята призраками. Цепи из серпантина, стихотворные гирлянды из бусин с буквами и блестящей розовой шерсти, старинные стеклянные игрушки, которые неохотно купил мне Джим в наше первое Рождество. «А они нам нужны?» – спросил он, а я сказала «да, да, да!», как говорила всегда. Как говорю сейчас. Даже в это время призраков мне хочется говорить «да». Так что я откапываю джем, яйца, сливочное масло и дешевый белый хлеб, который мы держим в морозилке на всякий

случай.

Очень многое должно было происходить – и не происходит, и очень многое не должно было происходить – и происходит, и все такое маловероятное, что остается только готовить поджаренные сэндвичи с джемом и надеяться.

На 1 порцию (повторяйте по мере необходимости)

1 яйцо
2 ст. л. молока
2 ч. л. ванильного экстракта
1 ст. л. сливочного масла
2 куска мягкого белого хлеба
1 ст. л. джема
Сахарная пудра

Сбейте молоко, яйцо и ваниль в неглубокой миске и отставьте.

Намажьте хлеб маслом: обе стороны обоих кусков. Поставьте чайник.

Поставьте сковороду с антипригарным покрытием на умеренный огонь. Найдите массивную кастрюлю или сковороду, чтобы придавливать сверху.

Намажьте один из кусков хлеба джемом и положите сверху второй кусок. Пальцами сожмите куски по краям. Вот почему надо брать мягкий дешевый белый хлеб: потому что можно его сплющить и запечатать.

Погрузите сэндвич в молочно-яично-ванильную смесь. Пусть он хорошо пропитается.

Осторожно переложите на горячую сковороду и придавите массивной сковородой или кастрюлей. Жарьте 3 минуты и за эти 3 минуты заварите чай.

Снимите тяжелую посудину. Аккуратно переверните сэндвич, а потом снова придавите и жарьте 3 минуты со второй стороны, чтобы он стал румяным, хрустящим и запечатанным.

Щедро посыпьте сахарной пудрой. Отнесите чай и джемовое лакомство печальному другу.

Повторите, повторите для себя.

Безумная лапша

Если слишком быстро напечатать на дурацком смартфоне instant noodles (лапша быстрого приготовления), то это превращается в insanity noodles (безумную лапшу), что будет более подходящим именованием. Лапша быстрого приготовления, например пачка рамена, – это идеальная еда, потому что куриный бульон – это идеальная еда, кроме тех случаев, когда вам некогда готовить.

Лапша быстрого приготовления хороша тем, что это – уже блюдо, так что это снимает стресс и дает вам возможность как-то ее улучшить, если есть желание, но без того чувства, что при ошибке все развалится. У вас есть лапша, есть бульон, и в итоге вы согреетесь и насытитесь, где бы вы ни были и какими бы ни были. Так что почему бы с ней немного не поиграть? Почему бы не сделать ее еще лучше? Она получится хорошо, чтобы вы ни сделали – и у вас все будет хорошо.

Почему бы не положить ломтик сыра, как это делают корейцы (правда-правда!), чтобы он тихо плавился на прямоугольнике лапши? Почему бы не добавить арахисовое масло для густоты и хруста, кинзу и лайм для зеленого цвета, ферментированное масло чили для красного цвета и остроты, какой-нибудь овощ типа каволо неро, кейла или зеленого лука, мелко нарезанный ножницами прямо в кастрюльку, для здоровья? Или, может, немного мяса или немного тофу. И, может, яйцо. Может, яйцо пашот.

«Яйца пашот готовят только в кафе, – написала я за восемьдесят тысяч слов до этого. – Я больше пытаться не буду». Я это написала и честно так считала, но прямо сейчас кафе нет – и смотрите-ка: два яйца пашот в моей безумной лапше. Они разлезшиеся, не идеальные, они кажутся переваренными, но на самом деле они сварены как надо. Как всегда, я чересчур на этом зацикливалась. Я очень часто на чем-то зацикливаюсь, и мне свойственно говорить «никогда», имея в виду «боюсь, что не смогу».

Вы просто бросаете яйца в воду с размягченной лапшой и варите, пока белок не станет прочным, а потом перекладываете в тарелку – и все хорошо. Это даже не трудно – это очень легко, и желток, золотой и мягкий, проливается на лапшу и сыр, смешивается с маслом чили, словно огоньки елочной гирлянды.

– Ничего, что это не настоящая готовка? – спрашиваю я у Джо, ставя перед ней рамен.

Не отрывая глаз от «Пип-шоу», она говорит:

– Ты же знаешь, что мы будем тебя любить, даже если ты вообще прекратишь готовить?

И это проникает мне прямо в душу. И тут же – поедая лапшу перед теликом – я заказываю доставку вкусностей на Рождество, которую мы втроем оплачиваем поровну: Джо, Тео и я.

И желтки разливаются по бульону, соленому и сытному, красному, золотому, шафранному, и алому, и розовому – все цвета огня, живого и неизменно, постоянно нового.

На 2 порции

2 пачки рамена
2 ч. л. кунжутного масла
2 ст. л. арахисового масла
2 ч. л. рыбного соуса
1 ч. л. сока лайма
4 яйца
2 пера зеленого лука
2 ч. л. листьев кинзы
4 ломтика сырной нарезки (особенно хорош леердам)
2 ч. л. маринованного имбиря для суши
1 ч. л. несоленого сливочного масла
2 ст. л. ферментированного масла чили

Вы это умеете, так что действуем вместе. Рамен, как и говорится на упаковке, проще простого: когда лапша станет мягкой, вмешайте пакетик приправ и кунжутное масло. Размешайте арахисовое масло, чтобы оно перешло в отвар, добавьте рыбный соус и сок лайма. Разбейте яйца в суп, как можно дальше друг от друга (представьте себе четыре стороны света) и не выключайте огонь.

Мелко нарежьте зеленый лук и кинзу: я это делаю ножницами. Смотрите, как яйца становятся белыми, примерно за 3 минуты.

В каждую тарелку положите ломтик сыра и половину маринованного имбиря. Ложкой для спагетти выловите лапшу и очень бережно по два яйца в каждую тарелку. Залейте бульоном и положите сверху – в этом порядке – немного сливочного масла, еще ломтик сыра, щедрое количество масла чили и, наконец, всю зелень.

За дело. Ложка. Вилка.

Доставка

Никаких вечеринок, никаких поездок домой, никаких пельменей, так что в качестве замены мы покупаем две рождественские елки. Мы несем их домой общими усилиями. Огромную мы купили для нас с Джо – слишком большую, чтобы считаться разумной, выше, чем был Большой Парень: она занимает громадную площадь и весь эркер – и маленькую для Тео, кота и их нового дома.

Мы переезжаем к Тео за неделю до Рождества. Витабикс завывает всю дорогу в машине, плачет всю первую ночь, а на следующее утро победно возвращается в кровать с трупом крошечной мышки. Он держится с радостной мужественной уверенностью охотника, спокойного и сильного. «Он был такой крошечный, что чуть не умер», – говорю я, а Тео замечает: «Не все и не всегда кончается плохо». Это так, но в это трудно верить.

Однако гораздо проще верить в Рождество, когда воздух холодный, чистый и яркий. Мы с Джо вешаем на елку все с прошлых лет: косточки, гирлянды чили, стеклянные украшения. Дебо прислала крошечную фетровую ракету. Джо достает лестницу и взбирается на нее, чтобы снова пристроить краба среди ангелочков. Мы отсылаем фото Крабу, посылаем ему нарисованные карандашами игрушки для его собственной несуществующей елки. Дуглас налаживает нам гирлянду, мой дед присылает подарочную корзину, наша тетушка (родная Джо и приемная моя) присылает шампанское. Мы слушаем Майкла Бубле, как это делает Энни на Рождество, потому что скучаем по ней.

На Рождество мы пьем шампанское на улице с Нэнси, Отто и братом Нэнси. Тео с Джо играют в «Ежа Соника» на новой игровой приставке СЕГА, прибывает клейкая запеченная утка (в Париже Зельда одобряет: «Это так по-еврейски! Рождественский ужин для избранного народа!») и поджаренный шафрановый рис. Рождество: не лучше, не хуже, просто другое. На десерт мы съедаем печенье и конфеты «Куолити-стрит». Я ничего не готовлю. Иногда вы не готовите. Иногда я не готовлю. Кот, не привычный к людям, опасается Джо и прячется у меня под ногами, следя за ней: ему очень хочется любить людей – точно так же, как хочется на улицу, но пока ему слишком страшно. Думаю, весной можно будет открывать эти большие окна, и он сможет приходить и уходить, когда пожелает. Когда я думаю о том, чтобы отпустить его на улицу без присмотра, на меня наваливается метафора, и я замираю. Он такой маленький, а мир

такой огромный! Но ведь мы все такие? И ведь это всегда именно так? И не все и не всегда кончается плохо.

Я не хочу сказать, что существует такая вещь, как счастливый конец. Но в основном это верно потому, что концов вообще не бывает. Любой конец – это начало, любое начало – это конец. В каждой новой любви есть призрак старой или зерно старой, сердце старой. Вот мы в Рождество играем в «Ежа Соника», едим румяную утку и шафрановый рис. Вот они мы: Джо, любившая Джима, Тео, восхищавшийся им издалека, и я, преклонявшаяся перед ним и созданная им, и кот, которого Джим обожал бы.

Он любил кошек и терпеть не мог собак. Он терпеть не мог фотографироваться. Ему не нравилось иметь тело, он яро ненавидел телесность, он терпеть не мог прогулки, он терпеть не мог пасту («бессмысленная»), спорт («для девственниц»), солнце («нет») и почти всех людей. Он любил своих друзей, шпик, безрецептурные анальгетики, Ницше, книгу «Натюрморт с дятлом», фильм «Принцесса-невеста», трансвеститов, пабы со стариками, поп-панк, обычный панк, море, потные концерты в темных полуподвалах, хлеб с черным перцем и меня. Он был дико и непредсказуемо щедрым, он любил чувствовать себя меценатом, пауком в центре паутины талантов. И во многом он им был. Он знал всех, кто что-то создавал, и именно так познакомился с Тео, о чем я не знала. Он был знаком со всеми достойными людьми и со всеми интересными, потому что поставил себе задачу их знать. Мораль у него была своеобразная. Он был такой едкий, и такой остроумный, и даже чересчур умный. Он бесстыдно сплетничал, в хмелю становился агрессивным и был настоящим бабником: впечатляющим и ярким, как Рождество. В любой компании он был самым высоким, самым громким и самым умным. Более сообразительного человека я в жизни не встречала. Он слишком много курил, он чересчур много пил, и умер он слишком молодым. Что (отдадим ему должное) он всегда обещал сделать.

А еще он любил Рождество – по-своему. Он так любил наших друзей: Джо и Нэнси и Отто и Дэнни, и еще очень-очень многих. Ему нравилось приносить домой елку, он любил праздничное запеченное мясо – и ради него я его готовила, а теперь больше не желаю готовить.

Мы так и не устроили ему похороны по сложным и неприятным причинам, мне не довелось зачитывать прощальное слово или писать некролог. Были вещи, которые моя любовь – наш образ жизни – сделали невозможными без брака: административные вопросы, вопросы наследства, вопросы ближайших родственников. Никому из нас – ни мне, ни Джо, ни Нэнси, ни Дэнни, ни Отто, ни кому-то еще, кто его любил, – не

довелось с ним попрощаться. И все же нам это почему-то и не нужно было. Нам не нужно было прощаться, потому что, когда ты продолжаешь жить, конца не существует.

В его смерти были семена, которые стали нашей жизнью, а в нашей жизни его смерть становится вечным катализатором и одновременно чем-то совершенно несущественным. Мы все именно такие, потому что он у нас был. Он оставил мне Джо, оставил мне Нэнси и, таким образом, Отто и собаку Бизл, он оставил мне Дэнни и в каком-то смысле он даже Тео мне оставил. И потому он ответствен за кота, за приставку, за утку, за украшения, которые я делала с ним и без него, за эту историю для него и про него и без него, за все эти проклятые дела: его смерть и нашу жизнь, которые навсегда переплелись, прекрасные, цельные и хорошие, как яйцо. Джо моет посуду, как всегда, я сижу на кухонном столе и улыбаюсь, глядя на нее, и свет путается в ее розово-золотых волосах. Любовь и все живы на кухне.

Я шлю сообщения Дебо, и Энни, и Дугласу, и Рейчел, и Люку, звоню Джорджи. Мы с Джо отправляем Крабу наше фото у моря до того, как это все началось, до того, как все закончилось, и обещаем, что скоро снова будем дома, в белом домике на скале. Я шлю сообщения сестрам и Норе с ее новым деньрожденным телефоном и всем остальным, отправляю глупые селфи Нэнси, Дэнни и Отто. Они отвечают тем же. На фотографии на собаке праздничный колпак. Все дома, там, что принято считать домом, а другого нам и не будет дано. Кот опрокидывает упаковочную коробку. Новые занавески на окнах слишком короткие. Дальше по улице моя подруга влюбляется, а еще одна подруга родила малыша, который только учится быть личностью, а еще один друг только что переехал в дом неподалеку от того, где мы сейчас. На другом конце страны моя мать и бабушка в первый раз в году обнимаются, за океаном тысячи людей умирают каждую минуту, и тысячи людей рождаются, приходя в этот странный безумный мир, и все пугающе и странно, и все ново – но как же иначе?

Я собираюсь покрасить кухню в розовый цвет. Я прикидываю, что посадить у себя на дворе – и на дворе у Тео. Я решаю, что мы со всеми друзьями соберемся на пельмени, когда все снова будет хорошо, а это будет, потому что почти всегда бывает. Я просматриваю истории этого года и гадаю, каким будет следующий. Год был странный, но они всегда странные: жизнь продолжается, каждый день происходит что-то новое: не лучше, не хуже, просто другое. Столько времени, и столько места, и столько всего, чтобы это заполнить. И проходит Рождество – и я так ничего и не готовлю: канун Рождества, день Рождества, день рождественских подарков, и спокойные дни после них.

Весна, следующая

Мы с Джорджи и Джо слепили сто восемьдесят пельменей. Мы пристроились за столом на розовой кухне: раскатываем, складываем и защипываем. Прерываемся мы только для того, чтобы извлечь очередную порцию из пароварки, – прерываемся, чтобы под светом кухонной лампы сесть и их съесть. Мы говорим обо всем, что происходило, и обо всем, что произойдет дальше: о пельменях, которые мы съели сразу после переезда, о новой пельменной напротив квартиры Джорджи, о пельменях, которые я ела на позапрошлое Рождество с Зельдой, Тедди и с Дугласом: тогда он еще не был моим другом, а был просто каким-то мужчиной в цветастой рубашке, которому нравилось выпивать и есть пельмени – с чего, конечно, все всегда и начинается. С пончика в пабе, со статуэтки Екатерины Арагонской в окне, с виски и имбирного лимонада или упаковки пельменей: все с чего-то начинается и продолжает происходить.

Когда мы наелись пельменей, осталась еще сотня для морозилки. Джорджи уезжает домой, а спустя неделю я говорю Джо, что надо бы устроить пельменную вечеринку, что мы и делаем.

В саду полно зелени. Я купила яблоню, и внутри цветков уже появляется место для крошечных яблочек. Рассада огурцов опять стоит на кухонном окне. Мицуки вернулась, и двери на нашей улице снова открыты. Соседские дети поджаривают на костре зефирки, словно решили, что они в кинофильме.

Мы с Нэнси покупаем пароварку в новом китайском супермаркете – и массу других замороженных пельменей вдобавок. Мы сливаем соусы: натираем чеснок в соевый соус и льем туда кунжутное масло, размешиваем арахисовое масло с маринованным арахисом и маслом чили.

Я начинаю набивать пароварку пельменями. Отто ловит меня за руку и всем объявляет:

– Эта женщина больше работать не будет!

Я смеюсь, наливаю себе вина и усаживаюсь между Джо (она справа от меня) и Тео (он слева), а у моих ног Бизл поедает кусочек жареной свинины.

Мы делаем снимки на «Полароид», включаем слишком громкую музыку, наваливаемся друг на друга. Мы съедаем штук двести пельменей.

Дэнни достает гитару, как делал при жизни Джима, и мы поем старые песни. Мы уже давно их не пели и берем все высокие ноты, одну за другой: все песни, которые любил Джим, все песни,

которые я люблю. А потом Дэнни передает гитару Тео и велит ему играть. И он играет. Он играет, он поет – и это похоже на чудо, потому что он знает все те песни, которые нам хотелось бы спеть, хоть мы об этом и не догадывались. Мы пьем за Джима, мы пьем за меня, за Тео и его игру и друг за друга.

Ночной воздух теплый и полон обещаний, полон почти-лета. Поезда идут по ветке в город и из города и вообще повсюду: к моим сестрам, к нашим друзьям, к морю. Мир все еще здесь. Он изменился, конечно, но он постоянно меняется. Казалось, что эта история будет о скорби, а на самом деле получилась история перемен. Горе меняет человека, как меняет готовка, как меняет писательство, как меняет чтение. Как меняет любовь.

Я вылавливаю пельмень из чили и не знаю, это мой или магазинный, но это и не важно. Он безупречен, каким бы он ни был и кто бы его ни сделал: пухленький, тщательно защипанный, просвечивающий креветкой. Важно это мгновение, а жизнь – наверное, всегда – это просто череда мгновений, ради которых стоит жить. Череда мгновений и череда чудес. Это – год чудес, но, возможно, все года в итоге такие.

Любовь и пельмени

Надо творить чудеса (или покупать их в китайском супермаркете), и это – наше чудо. По-моему, оно стоило того, чтобы столько ждать. Это всегда так бывает.

На 40–50 пельменей, на 4 нормальные порции
Готовый соус для подачи

Для теста
180 г обычной муки
Щепотка соли
80–100 мл кипятка

Для начинки
6 перьев зеленого лука
25 г шнитт-лука
100 г сырых очищенных креветок
10 г имбиря (примерно 1 ст. л. натертого)
2 больших зубчика чеснока
400 г свиного фарша, жирного (жир – это вкус и аромат!)
2 1/2 ст. л. рисового вина
1 ст. л. легкого соевого соуса
Большая щепотка соли (да, вы используете соевый соус, но лишняя влага вам ни к чему)
1 ст. л. белого перца

Тесто бывает и в продаже, но приготовить его очень просто – гораздо проще, чем вы могли подумать. Джо его приготовила, а ведь Джо (как вы, наверное, уже смогли понять) почти не готовит. Так что если она смогла, то вы определенно сможете. В сущности, это просто мука и вода: мука в большой миске, перемешанная с солью, а потом в нее медленно добавляется кипяток. Вы все смешиваете – вилкой, пожалуйста, оно очень горячее! – и потом месите. Месить можно в стационарном миксере на умеренной скорости 6–8 минут, либо вручную 10.

Если вы месите вручную, то этот этап вам доставит удовольствие: тесто теплое и упругое, не липнет к рукам и получается довольно плотным. Оно пахнет, как соленое тесто для лепки, чем, по сути, и является: это как в детстве, как игра; оно ощущается как уютное и дарующее спокойствие. Месите минут 10: готовность определяется, когда нажатие пальцем создает

углубление, которое чуть расправляется. Тесто не такое упругое, как для бриоши, но вы ощутите некую эластичность, которая говорит о… готовности. Вы поймете.

Скатайте тесто в колбаску длиной около 15 см и диаметром 4 см. Накройте чистым кухонным полотенцем и оставьте на час, а тем временем займитесь начинкой.

Начинка варится внутри пельменя, а это значит, что все кладется сырым: сырая свинина, сырые креветки, сырые овощи. А еще это значит, что все надо очень-очень хорошо измельчать. Это не трудно, просто долго. Большой нож, разделочная доска. Малюсенькие кусочки зеленого лука, шнитт-лука и креветок. Нет, на самом деле еще помельче бы.

Натрите имбирь и чеснок в миску и смешайте со свиным фаршем, добавьте все остальное и тщательно перемешайте. На этом этапе полезно поджарить маленький шарик начинки с капелькой кунжутного масла на умеренном огне – приготовить себе мини-гамбургер. Попробуйте, чтобы проверить на приправы. Вы только подумайте: ведь можно слепить пятьдесят пельменей, которые окажутся не такими вкусными, как надо бы. Еще соли? Еще перца? Еще соевого соуса? Решать вам.

Время компилировать. Включили телик, включили музыку или пригласили хорошего болтливого напарника.

Теперь так: присыпьте мукой два больших противня. (Они не отправятся в духовку, так что можно использовать формы для запекания, подносы, блюда или что-то еще. Они нужны только для перемещения готовых пельменей в пароварку.)

Возьмите большой нож и бревнышко теста. Отрежьте кружок толщиной примерно с монету, руками скатайте в шарик, а потом скалкой – в кружок. Нужно, чтобы оно было чуть толще бумажной книжной обложки, а диаметром – примерно с дно кружки. Чем больше оболочка, тем проще будет защипывать, так что если для начала они будут крупноватые, не беспокойтесь.

Положите в центр кружка чайную ложку начинки. Опустите палец в стакан с водой и проведите влажным пальцем по внешней части кружка, а потом сложите его пополам. Пока больше ничего не делайте.

Это не сложно, вы уже через минуту приноровитесь. У меня диспраксия, а я справляюсь. Получился полукруг теста вокруг начинки: ПОЛУКРУГ, НАЧИНКА, ПОЛУКРУГ.[7]

Соедините два полукруга поверху, чтобы они слиплись, как показано на рис. 1.

Не двигая ближайший к вам полукруг, заверните второй по направлению к центру: см. рис. 2.

Защипните эту складку. Повторяйте присборивание, по-

прежнему оставляя ближайшую к себе сторону ровной, как на рис. 3.

Очень удачно, если таких складочек на каждый пельмень получится четырнадцать. Джорджи может сделать четырнадцать. У меня выходит десять, если я очень стараюсь. Но даже шесть позволит его защипать полностью. Стремитесь к шести, а потом увеличивайте это число, когда почувствуете себя уверенней. Каждый пельмень должен выглядеть так, как показано на рис. 4.

Переложите пельмень на противень (или что там у вас). Повторяйте, пока не закончатся тесто и начинка.

Сколько пельменей вы собираетесь съесть? Лишние можно хранить в холодильнике, а потом варить прямо замороженными: отправьте весь противень с пельменями в морозильник, а когда они заморозятся, переложите в пакет.

Варите пельмени в бамбуковой пароварке (они дешевые и удобные: продаются в китайских супермаркетах или онлайн). Тут практически невозможно ошибиться: кипяток в сковороде, пароварка в сковороде, пароварка закрывается крышкой. Варите 8 минут, а потом разрежьте, проверяя готовность: начинка должна изменить цвет, как та котлетка, которую мы в самом начале поджарили. Может понадобиться еще 2–3 минуты варки, но вы это поймете.

Поджаренные пельмени – это более высокая ступень, но тут легче ошибиться: немного кунжутного масла в сковороде с антипригарным покрытием и крышкой, щедрая порция воды, умеренный огонь и готовка до тех пор, пока вода полностью не испарится, а нижняя сторона пельменя не станет румяной и хрустящей.

Банка с готовым соусом, потому что жизнь и без того сложная. Ешьте на кухне, стоя, по мере готовности очередной порции. Пельмени на пару, оседающий на окнах пар, темнота на улице, люди в доме. Любовь и пельмени, как написал мне однажды мой друг Киран. Желаю вам любви и пельменей.

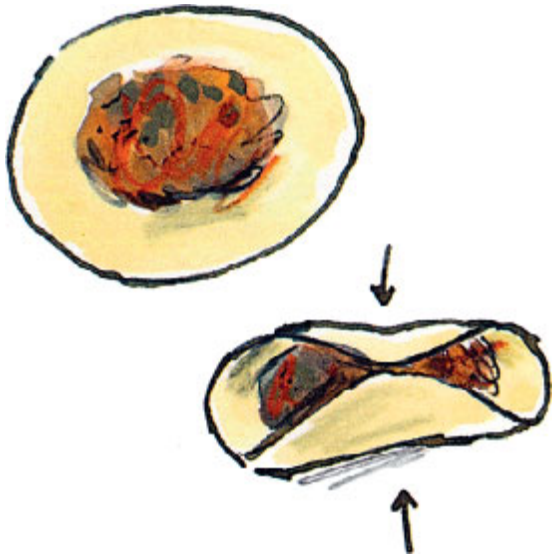


Рис. 1

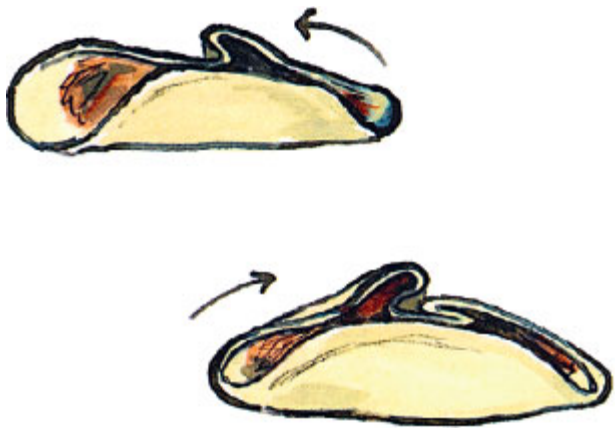


Рис. 2

Рис. 3

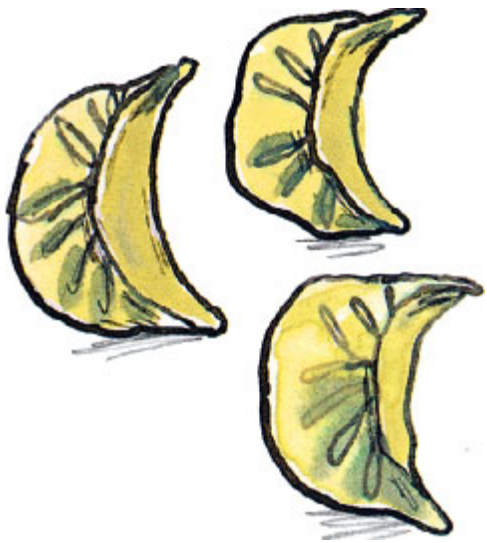


Рис. 4

Благодарности

Все книги создаются усилиями команды, так что я не стану извиняться за длину этой части. Может, вас утешит, что никаких пугающих поворотов здесь не будет.

Во-первых, это не та книга, которую я собиралась написать. Это значит, что первую благодарность я адресую Кса Шоу Стюарт, Роуэн Япп и команде издательства Bloomsbury за их терпение и понимание, когда заказанная веселая кулинарная книга для праздничного стола оказалась голодным дневником о том, как любовь приходит во время конца света.

Спасибо Дейзи Пэрент, как всегда. Без тебя я писала бы гораздо более плохие книги. Если бы вообще писала книги. Если вообще хоть что-то писала.

Спасибо Элизе Каннингем, великолепному иллюстратору, и Аните Мэнген, идеальному художественному редактору: красотой эта книга обязана вам обеим. Спасибо за ваш выдающийся талант и бесконечное (бесконечное!) терпение.

Множеству писателей, которые повлияли на эту книгу, прямо и косвенно. Особая благодарность Диане Генри и Найджелле Лоусон, которые были гораздо добрее ко мне, чем я могла надеяться, когда только влюбилась в их книги, и спасибо множеству кулинаров и тех, кто пишет о еде, от которых я очень многому научилась. Поскольку я кулинар-самоучка, то все у меня на кухне начиналось где-то еще – или у кого-то еще – и только потом переносилось в мою жизнь. Рецепты из этой книги многим обязаны книгам, образам и идеям Фелисити Клоук, Бенджамины Эбуехи, Клэр Птак, Йотама Оттоленги, Ники Сегнит, Миры Содхи и Кейт Янг. Я глубоко благодарна их работам.

А еще я благодарна поэтам, которых цитирую (не всегда точно) на этих страницах: Гере Линдси Бёрд, Хизер Кристи, Мари Хоу, Эми Кей и Ребекке Линденберг – и многим другим поэтам и писателям, которые помогли формировать эту книгу. (Список книг предоставляется по запросу).

Спасибо вам, моему веселому, мудрому и терпеливому психотерапевту К. Х. Превращение неукротимой травмы в нарративно-приятную кулинарную книгу было долгим и трудным процессом, который был бы невозможен без вашей (вполне приемлемой в денежном отношении) помощи. Спасибо!

Спасибо вам, мои друзья, мои родные и друзья, которые стали моими родными: вы сами знаете, кто вы – и я вас люблю. Спасибо, что согласились изменить ваши имена, спасибо, что позволили мне использовать те имена, которыми вы всегда

втайне мечтали называться. То, что трое захотели назвать себя Зельдой, говорит о… о чем-то.

Вас всех надо благодарить, но в особенности я благодарю тех, кто давал мне рецепты для этой книги. Спасибо тем, кто заставлял меня продолжать ее писать, и прежде всего спасибо всем тем, кто терпел мое ужасное поведение, пока я пыталась создать эту книгу. Эта книга родилась потому, что вы любили меня достаточно сильно, чтобы это мне позволять. Спасибо.

Особая благодарность Гарри Харрису, Гэвину Дэю, Сильв, Энди Годдарду – принцу рыб, Корнелию Прайору и Клосси Уильямс, Фионе Заблин и Джо Пирсону, памяти Смиттена и с любовью к Блюи, Саре, Робу, Марджери и Джейни Перри, Летти Грэм, Элис Кэдоген, Джеффу Бернхиллу, Лидии Кинг, Тессе Коутс, Джоэлу Голби, Джанине Мэттьюсон, Зое «Боб» Робертс, Дэвиду Каммингу и ансамблю «Спит Лип», Кате Герман и Бену Эшендену, моим путешественникам во времени, Лили Донт с семьей, Лейле Эбли, Элли Карр, Элли Коуэн, Майку Харкусу и Фредди Х.Х., Кирану Милвуду за завершающие слова этой книги (любовь и пельмени!) и ТдФ, всем, кого я приглашала в гости, но помешала война, всем, кого я не смогла упомянуть в этой книге по имени или даже под псевдонимом, но кто все равно мне важен. Моим сестрам, которые играли бы в этой книге гораздо более заметную роль, если бы мир не развалился, моим родителям, моим бабушке и дедушке, которые показали мне, что такое любовь. Спасибо вам за все, роскошное собрание странных личностей. Вы для меня – как мили снега.

Спасибо Кей Ральф и Робу Ходжсону за их изобретательность, щедрость и их дом: меня поражает, что одни и те же люди создали, наверное, лучшее в мире место и, наверное, лучшего в мире человека (но это действительно так!). Спасибо вам обоим огромное.

Спасибо Кэролайн О'Донохью, моей самой верной коллеге и каждодневной компаньонке: без тебя этой книги вообще не было бы. (А может, и меня тоже.) Спасибо Таб, пульсу моего дня.

Спасибо тебе, JMU: ты подарил мне жизнь. Надеюсь, это можно считать подходящей эпитафией. И я надеюсь, что там, где ты сейчас, есть сигареты «Джарум Блэк» с медовым фильтром и никто не считает калории. Думаю, нам всегда будет тебя не хватать.

Спасибо Кейт Янг, которая всегда отвечала на звонки, когда я тормозила (или мне надоедало). Спасибо за рецепты, мудрость и бесконечную любовь. Семья.

Спасибо Крабу, половинке моего сердца, трети лучшего паранормального агентства на этой Земле и девятой части Бога:

спасибо, Адам Клери.

Спасибо Ричарду Уоллесу (и Ракете!), которые ворвались в мою жизнь как раз тогда, когда наступил конец света. Спасибо за все то многое, о чем я даже не знаю, как написать, но прежде всего за то, что ты разрешил мне написать книгу о том, как я в тебя влюблялась, и посвятить ее другому человеку. Спасибо, что всегда понимал без слов. (Спасибо сразу всем Магзам, которые знали все про этот дом и тоже не нуждались в словах.)

И наконец – Таш Ходжсон, которой посвящена эта книга: спасибо! «Когда закончишь, изволь написать: “Эта книга посвящается Таш Ходжсон, которая терпела ее миллион миллиардов часов, все слезы и все чертово остальное”». Она была бы твоей, даже если бы ты не попросила. Больше ни для кого я не готовила бы охотнее. Больше ни с кем мне не хотелось бы жить. Спасибо, что знаешь разницу между правдой и трагедией, спасибо, что знаешь, где лежат спички, и спасибо, что никогда, никогда не боялась обжечься.

Не могу поверить.
Не могу поверить в эту жизнь.
Стоит мне постучать – и ты меня впускаешь.

notes

Примечания

1

Дип-дай (dip-dye) – стиль, который известен как градиент или омбрэ – плавный переход от темного оттенка к более светлому. Тона не должны быть обязательно натуральными, будь то небесно-синий или изумрудно-зелёный. – *Здесь и далее, если не указано иное, прим. ред.*

2

Weetabix – сухие завтраки, производимые компанией Weetabix Limited в Соединенном Королевстве. Выпускаются в виде пшеничного печенья размером с ладонь.

3

Скрэббл (англ. Scrabble – «рыться в поисках чего-либо») – настольная игра, в которой от двух до четырех играющих соревнуются в образовании слов с использованием буквенных деревянных плиток на доске, разбитой на 225 квадратов. В русскоязычной среде известна под названиями «Эрудит».

4

Юзу иногда описывают как нечто среднее между лимоном и лаймом, с чем я совершенно не согласна: лично я считаю, что это скорее нечто среднее между клементином и грейпфрутом: более кислый и едкий танжерин, более теплый и солнечный лайм. Мне всегда кажется, что он сложнее лимона, но, с другой стороны, если купить очень хороший лимон – такой, который при снятии цедры оставляет на пальцах скользкое цитрусовое масло, – то меня часто удивляет его сложность. Купите юзу, если это не сложно, а если нет – купите отличные лимоны, и полоски все равно получатся вкусными. – *Прим. автора.*

5

«Терпение, кузнечик» – цитата из книги Дж. Грина «Виноваты звезды».

6

Речь идет о знаменитой мадам Клико. – *Прим. перев.*

Патологическая неуклюжесть. – *Прим. перев.*